

## Feuilleté Choco-Banana

Pour 24 pièces

Ingrédients	Poids en g
Farine de Gruau	1090
Levure	50
Sel	12
Sucre	85
Miel	46
Beurre	85
Lait (TB°56°C)	522
Sapore Senta Bio	110
<b>TOTAL PÂTE</b>	<b>2000</b>
Mimétic Primeur 30	2x250

Pâte marron	
pâte à croissant	150
Lait	10
Poudre de Cacao	10

Mélanger à la feuille



Fruit	
Topfil Banane	QS

Brownie	
Beurre	100
Belcolade Selection Noir 55%	100
Sucre semoule	100
Œufs	62
Farine	40

**Brownie:** Faire fondre le beurre et le chocolat, blanchir les œufs et le sucre et ajouter la farine puis mélanger les préparation ensemble, couler 30g dans des moules à savarin de 8cm de diamètre et cuire 20 min à 170 °C au four à sol. démouler et réserver au congélateur.

### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 min en première et 7 en deuxième
Température de pâte	24°C
Division	Diviser la pâte en 2x 1kg puis prélever 150g dans l'un des pâtons pour faire la pâte marron
Pointage	20 min en boule puis étaler sur plaque et laisser une nuit à 4°C
Détaillage	<p><b>pour la pâte nature 1:</b> un tour double et un tour simple. mettre 30 mn à 4°C puis laminé à 8mm sur 36cm de large.</p> <p><b>pour la pâte (850g+150g) 2:</b> Laminer un tour double et un simple puis coller la pâte au cacao. mettre 30 min à 4°C. Laminer pour avoir la même longueur que le pâton 1. Mettre ce dernier en froid négatif 15min, détailler des bandes de 1cm au cutter puis les déposer sur la tranche dans la longueur du paton 1 en le mouillant légèrement.</p> <p>Passer le tout 10min en froid négatif.</p> <p>Laminer à 3,5 mm en retournant le pâton à partir de 8mm (strillé côté tapis) pour ne pas abimer le feuilletage. Détailler des carrés de 12cm de côté; Placer un anneau de brownie au centre puis pocher 10g de topfil banane au centre de l'anneau. Refermer en enveloppe, les retourner sur plaque et dans les cadres carrés de 8cm préalablement graissés.</p>
Apprêt	2h à 28°C
Cuisson	18 min à 200°C au four à sol
Décors	Sublino à la sortie du four

