

MATIN



CRAZY CROISSANT



INGRÉDIENTS

Pâte à croissant	850 g
Pâte à croissant à la pistache	150 g
Puratos Mimetic Primeur 10%	250 g
Pralicrac Pistache PatisFrance	QS
Pistaches hachées PatisFrance	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME MOUSSELINE PISTACHE

Crème légère PatisFrance	450 g
Eau froide	1000 g
Pralirex pistache PatisFrance	140 g

Réaliser une crème pâtissière à la pistache avec tous les ingrédients : **Crème légère PatisFrance**, Eau froide, **Pralirex Pistache PatisFrance**.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Tourage :

1 tour double puis 1 tour simple

Repos :

30 minutes à 4°C

Division :

Abaïsser la pâte à 3 mm sur 25 cm de large.
Tailler des triangles de 25 x 9 cm.

Apprêt :

2h à 28°C

Cuisson (four à sole)

17 minutes à 200°C

Décors :

A l'aide d'un pinceau, passer du **Puratos Sunset Glaze** dès la sortie du four. Parsemer de pistaches hachées.

Garniture :

Ouvrir le croissant et le napper d'une couche de crème à la pistache à la poche à douille cannellée.