

Croissant aux amandes



Par Frédéric Bianchi

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition	825 g
Farine de gruau	275 g
Sel	20 g
Sucre	135 g
Miel	10 g
Levure	50 g
Lait entier	580 g
Beurre doux	90 g
Puratos Mimetic Essentiel	500 g
Puratos Sublimo	QS

Crème d'amande

Sucre	100 g
Beurre	100 g
Amande en Poudre PatisFrance	100 g
Oeufs	80 g
Rhum	10 g

Process crème d'amande :

Crémier le sucre et le beurre;

- Ajouter la poudre d'amande et crémier 1 minute
- Ajouter les œufs petit à petit et finir avec le rhum.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse puis 7 - 8 minutes en deuxième
Consistance de pâte	Bâtarde
Température de pâte	24°C
Pointage	15 - 20 minutes pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis abaisser et mettre 20 minutes au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain.
Tourage	Un tour double et un tour simple . Laisser reposer 30 minutes à 4°C. Abaisser à 3,6 mm puis détailler des triangles de 9 cm en base sur 29 cm de hauteur.
Apprêt	Environ 2h à 2h30 à 25°C
Décors / Coup de lame	Dorure
Cuisson	200-210°C au four à sole pendant 18 minutes
Ressuage	Sur grille

ASTUCE :

Montage : Couper le croissant refroidi en deux.

Étaler sur la partie basse 20 g de crème d'amande et cuire 10 minutes à 180°C.

Cuire encore 7 minutes en posant la partie supérieure des croissants à côté de leur base respective pour qu'ils aient la même couleur que les bases.

À la sortie du four, napper les dessus avec le **Puratos Sublimo** et parsemer d'amandes effilées torréfiées.

