

Esotico

Quantité : Pour 15 viennoiseries - Moules spécifiques : Mini Stone de chez Silikomart®.

PÂTE À CROISSANT

Farine T55	210 g
Farine gruau rouge	210 g
Sel	21 g
Sucre	105 g
Levure	41 g
Beurre Président 84%	130 g
Lait à 16°C	450 g
Beurre de tourage Président 84%	420 g
Noisettes Effilées Brutes PatisFrance	100 g
Cassonade	80 g

Pétrir 5 minutes en première vitesse puis 3 minutes en deuxième. Laisser pointer pendant 30 minutes. Étaler sur du papier sulfurisé et congeler pendant 15 minutes. Pour incorporer le beurre, laminier 2 tours doubles puis 1 tour simple et mettre au congélateur pendant 30 minutes. Laminier à 3 mm, découper des bandes de 4 x 25 cm et rouler comme un escargot. Rouler dans la dorure et ensuite dans un mélange cassonade/noisettes effilées. Poser dans les moules beurrés.

CRUMBLE NOISETTE-CITRON VERT

Beurre	35 g
Sucre	38 g
Noisette Poudre Brute PatisFrance	18 g
Amande Poudre PatisFrance	18 g
Farine T45	45 g
Sel	1.5 g
Zestes de citron vert	1 pc

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Étaler dans un cadre sur 1 mm d'épaisseur et congeler. Découper des disques de 55 mm de diamètre.

CRÉMEUX NOISETTE

(+/- 28 G PAR VIENNOISERIE)

Lait entier	50 g
Patiscrem PatisFrance	200 g
Jaunes d'œufs	30 g
Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% PatisFrance	150 g
Gélatine poudre 160 bloom	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Belcolade Beurre de Cacao (Magic Temper) ou 20 g de beurre doux ramoli si vous n'êtes pas équipé du Magic Temper	10 g

Cuire le lait, la crème et les jaunes d'œufs à 85°C. Incorporer la masse gélatine et couler sur le praliné. Mixer. Laisser refroidir à 32°C puis incorporer le beurre de cacao issu du Magic Temper et mixer. Refroidir à 4°C. Une partie sera garnie dans le moule mini stone à hauteur de 12 g sur la marmelade ananas. L'autre partie garnira la viennoiserie.

MARMELADE ANANAS-MANGUE

(18 G INSERT MINI STONE SILIKOMART®)

Starfruit Mangue PatisFrance	105 g
Ananas en brunoise	300 g
Cassonade	36 g
Agar-agar	0.9 g
Dextrose	7.5 g
Pectine NH	1.2 g
Gélatine	1.2 g
Eau d'hydratation	6 g
Zestes de citron vert	1/2 g

Mélanger le Starfruit, la cassonade, l'agar-agar, le dextrose, la pectine et cuire 1 minute. Ajouter la brunoise d'ananas et laisser légèrement compoter. Couler 18 g dans les

moules mini stones et surgeler. Déposer le crèmeux par-dessus et surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Déposer les escargots de pâte à croissant dans les moules beurrés.
- Les moules doivent être cylindriques d'un diamètre de 7.5 cm et d'une hauteur de 5 cm. Déposer au fond de ce moule, un moule à pomponette de 3 cm de diamètre à l'envers. Beurrer ces moules et faire adhérer le sucre cassonade et les noisettes effilées. Ce montage permettra d'obtenir une cavité au démoulage.
- Laisser pousser pendant 2 heures à 26°C.
- Déposer le crumble et cuire avec une plaque sur les moules (fermés) pendant +/- 15 minutes à 175°C.
- Démouler et laisser refroidir.
- Garnir chaque viennoiserie avec 16 g de crèmeux noisette.
- Déposer dans la cavité, les palets fruit/crèmeux glacés avec le glaçage Puratos Miroir Neutre.

« Les voyages à travers le monde me donnent si souvent la possibilité de découvrir, goûter, mémoriser puis associer. Ainsi, une des premières associations avec un fruit sec doux est généralement son contraire. Dans cette viennoiserie, la passion, le citron vert et l'ananas nous initient à la découverte. »



