

Pain perdu



Quantité : 20 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Mini Baguette (50 g/ pièce)

Farine de blé Tradition Française	600
Puratos Levain de blé actif	60
Sapore Ascanio	
Eau	360
Sel	11
Levure	4
TOTAL	1035

Pétrir 10 minutes en 1^{ère} vitesse et 2 minutes en 2^{ème} vitesse (24°C).

Pointage : 30 minutes en ambiant puis 12 heures à 4°C.

Peser à 50 g et laisser 15 minutes de détente.

Façonner les baguettes en pointes.

Mettre en chambre de pousse à 25°C pendant 1 heure.

Cuisson : environ 10 minutes à 250°C.

Imbibage Vanille

Lait entier	400
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	100
Œufs	160
Sucre	90
Puratos Classic Vanille	30
TOTAL	780

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Chantilly Vanille Yaourt (11 g/ pièce)

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	25
Lait entier	21
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Gélatine boeuf PatisFrance	1,4
Eau	8,6
Sucre	18
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	182
Yaourt grec nature	18
TOTAL	275,00

Chauffer la crème, le lait et la vanille grattée.
Ajouter la gélatine hydratée et le sucre.
Mixer.
Ajouter la crème froide et mixer.
Refroidir pendant 12h à 4°C.

Compotée d'Abricot Pêche (11 g/ pièce)

Starfruit Abricot PatisFrance	40
Sirop de Glucose PatisFrance	5,7
Sucre	5,7
Pectine NH PatisFrance	1,2
Puratos Topfil Abricot	62
Pêche Origine Grèce PatisFrance	114
TOTAL	228,60

Mélanger le sucre et la pectine.
Cuire jusqu'à ébullition les 4 premiers ingrédients et ajouter le Topfil.
Porter à ébullition et enfin ajouter les pêches coupées en cubes.
Réserver.

Jaune d'œuf confit

Œufs coquille	2 pc
Sucre	150
Sel	75
Gousses de vanille épuisées séchées PatisFrance	1,5 pc
TOTAL	265.2

Clarifier les œufs.
Mixer le sucre, le sel et la vanille.
Déposer la moitié de ce mélange dans une boîte.
Creuser de légers trous et placer les jaunes d'œufs.
Recouvrir de la deuxième partie du mélange de sucre.
Refermer de façon bien hermétique et placer pendant 48h à 4°C.
Récupérer les jaunes d'œufs.
Les laver rapidement à l'eau puis les sécher avec un sopalin.
Déposer les sur grille et terminer de les sécher au four 2h à 60°C.

Montage et finitions :

- Couper les baguettes en deux en veillant à garder les pointes sur la partie inférieure.
- Tremper 5/10 min dans l'imbibage.
- Saisir dans une poêle bien chaude.
- Saupoudrer de cassonade.
- Flasher au four 6 minutes à 210°C.
- Refroidir.
- Pocher des boudins de crème sur chaque pain (environ 11 g), puis tirer avec une cuillère pour creuser un léger sillon.
- Déposer la compotée d'abricot à l'intérieur (environ 11 g).
- Râper le jaune d'œuf confit à la microplane et décorer de jeunes pousses.

Notes
