

CROUSTINES AUX POMMES



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN

TRESSÉ PISTACHE



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN

BRIOCHES FEUILLETÉES Caramel



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN

Brioche

FEUILLETÉES CARAMEL

Recette originale de Nicolas Boussin et Maxime Guérin

RECETTE POUR 50 PIÈCES - CERCLES Ø7.5 H4CM

PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

- 1000 g de farine T45 bio (environ 14% de protéines)
- 600 g de farine T55 bio (environ 11% de protéines)
- 30 g de sel
- 180 g de sucre bio
- **150 g de Beurre Beurre Extra Sec Bio Elle & Vire Professionnel®** (1)
- 585 g de lait bio
- 75 g de levure fraîche bio
- 300 g d'œufs bio
- **900 g de Beurre Beurre Extra Sec Bio Elle & Vire Professionnel®** (2)

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger en 1ère vitesse pendant 5 minutes les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en ajoutant les œufs petit à petit. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 45 minutes. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

CARAMEL CHOCOLAT AU LAIT

- 165 g de sucre bio
- 20 g de sirop de glucose bio
- 285 g de crème 35% bio
- 30 g de beurre de cacao bio
- 240 g de chocolat au lait bio
- 50 g de beurre doux bio

Faire chauffer la crème et le sirop de glucose. Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis décuire avec la crème chaude. Incorporer le beurre de cacao puis le chocolat au lait. A 40°C, ajouter le beurre et mixer.

SIROP DE GLAÇAGE GOMME ARABIQUE

- 262 g d'eau
- 262 g de cassonade bio
- 105 g de sirop de glucose bio
- 42 g de gomme arabique bio

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble, mixer, chinoiser et laisser refroidir.

FINITION

- QS de gros son de blé bio
- QS de cassonade bio
- QS de beurre doux bio

FAÇONNAGE ET CUISSON

Étaler la pâte à 1 cm d'épaisseur. Enchâsser le beurre de tourage (2) et réaliser un tour double. Réaliser ensuite 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Abaisser à 3 mm d'épaisseur.

Détailler des bandes de 18 cm de longueur sur 2 cm de largeur (environ 65 g pour 3 bandes). Superposer trois bandes les unes sur les autres. Appuyer une des extrémités pour les coller et enrouler les bandes sur elles-mêmes. Souder les extrémités par le dessous. Marquer le centre des viennoiseries avec le pouce trempé dans huile.

Mettre à pousser pendant environ 2 h 15 à 26°C dans des cercles beurrés et chemisés du mélange de cassonade et de gros son de blé. Avant cuisson, marquer à nouveau le trou au centre de la viennoiserie. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 17 minutes environ. A la sortie du four, napper le dessus des brioches feuilletées de sirop gomme arabique à l'aide d'un pinceau et laisser refroidir. Pocher 10 g de caramel chocolat au lait au centre des brioches feuilletées.

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE - RCS 389 330 739 VERSAILLES - 79 rue Joseph-Bertrand 78233 VINCIOFLAY Cedex - SASU au capital de 900 000 euros - Mars 2022



Tressé

PISTACHE

Recette originale de Nicolas Boussin et Maxime Guérin

RECETTE POUR 55/60 VIENNOISERIES - MOULES DEMARLE SILFORM® 1403:051

PÂTE À CROISSANT

- 835 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- 835 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
- 65 g de levure
- 860 g de lait
- 30 g de sel
- 200 g de sucre
- **165 g de Beurre Extra Sec Bio Elle & Vire Professionnel®** (1)
- **1000 g de Beurre Extra Sec Bio Elle & Vire Professionnel®** (2)

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

PÂTE D'AMANDE PISTACHE

- 1000 g de pâte d'amande 33%
- 385 g de pure pâte de pistache 100%
- 100 g de blancs d'œufs

Mélanger à la feuille tous les ingrédients.

CARAMEL PISTACHE

- **250 g de Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel®**
- 1 g de poudre de vanille
- 220 g de sucre
- 34 g de sirop de glucose
- **50 g de Beurre de Laiterie Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
- 2 g de fleur de sel
- 60 g de pâte de pistache colorée

Faire chauffer la crème, le sirop de glucose et la poudre de vanille. Réaliser un caramel à sec avec le sucre et décuire avec la crème chaude. Cuire à 108°C. Ajouter le beurre à 40°C avec la pâte de pistache puis mixer. Réserver au froid.

SIROP GOMME ARABIQUE

- 250 g d'eau
- 250 g de cassonade
- 100 g de sirop de glucose
- 70 g de gomme arabique

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le sirop de glucose et la gomme arabique. Mixer et laisser refroidir.

FINITION

- QS de pistaches hachées

FAÇONNAGE ET CUISSON

Étaler la pâte d'amande pistache à 2 mm d'épaisseur (35 x 60 cm) entre deux feuilles guitare puis mettre au congélateur.

Enchâsser le beurre de tourage (2) dans la détrempe et réaliser 1 tour double. Réaliser ensuite 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur sur 35 cm de large et couper en deux dans la largeur.

Déposer la pâte d'amande pistache sur la première moitié de l'abaisse et recouvrir avec la seconde moitié. Souder l'ensemble avec un léger coup de rouleau puis mettre au congélateur.

Détailler des bandes de 34 cm par 1 cm de largeur. Recouper en deux pour obtenir des bandes de 17 cm de longueur (22 g par bande environ).

Tresser 4 bandes ensemble pour réaliser une viennoiserie.

Faire pousser environ 2 h à 26°C dans les moules SILFORM®. Cuire au four ventilé à 165°C pendant 17 minutes environ. Glacer avec le sirop gomme arabique à la sortie du four et saupoudrer de pistaches hachées. Laisser refroidir puis pocher une boule de caramel pistache au centre.

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE - RCS 389 330 739 VERSAILLES - 79 rue Joseph-Bertrand 78233 VINCIOFLAY Cedex - SASU au capital de 900 000 euros - Mars 2022



Croustines

AUX POMMES

Recette originale de Nicolas Boussin et Maxime Guérin

RECETTE POUR 20 PIÈCES

FEUILLETAGE À LA CRÈME

- 500 g de farine T45 bio
- 1000 g de farine T55 bio
- 20 g de sel
- 100 g d'eau
- 1000 g de crème 35% bio
- **1000 g de Beurre Beurre Extra Sec Bio Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger au crochet les farines, le sel avec l'eau et la crème au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourner.

COMPOTE DE POMMES AUX FRUITS SECS

- 680 g de pommes Pink Lady bio
- 23 g de cassonade bio
- 1 g de zeste de citron jaune bio
- 10 g de jus de citron jaune bio
- 125 g de flocons d'avoine bio
- 95 g de figues mœlleuses en morceaux bio
- 65 g d'abricots secs en morceaux bio

Couper les pommes en cubes. Cuire les cubes de pommes, la cassonade, le zeste et le jus de citron ensemble à couvert jusqu'à ce que le mélange compote (réduction à 630g). Ajouter les fruits secs puis réserver au réfrigérateur.

CRÈME D'AMANDE

- 165 g de beurre doux bio
- 165g de sucre bio
- 165 g d'œufs bio
- 165 g de poudre d'amande bio
- 25 g de farine T55 bio (environ 11% de protéines)

Crémer le beurre pommade avec le sucre puis ajouter la poudre d'amande, la farine, puis les œufs petit à petit.

FINITION

- QS de flocons d'avoine bio
- 100 g de polenta bio
- 100 g de sucre bio
- QS de sirop d'érable bio

FAÇONNAGE ET CUISSON

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Détailler 20 disques de 11 cm (pour le fond). Détailler 20 disques de 13 cm de diamètre (pour le dessus). Laisser reposer les disques au réfrigérateur.

Pocher 45 g de compote de pommes aux fruits secs dans des demi-sphères en silicone de 6 cm de diamètre. Mettre au congélateur puis démouler. Pocher 30 g de crème d'amande les mêmes demi-sphères puis enfoncer les inserts de compote de pommes, lisser et mettre au congélateur.

Humidifier les bords des disques de feuilletage de 11 cm avec de l'eau et un pinceau. Déposer un insert au centre et refermer avec les disques de feuillage de 13 cm en faisant un quart de tour.

A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm, appuyer uniformément autour de l'insert pour souder les bords des deux abaisses. Détailler un trou de 3 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Pour un développement régulier à la cuisson, détailler les croustines avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Laisser reposer au réfrigérateur.

Retourner et humidifier légèrement le côté plat puis saupoudrer de flocon d'avoine puis du mélange de sucre et de polenta.

Déposer sur une plaque et feuille de papier cuisson (côté plat vers le bas). Cuire au four ventilé à 170°C pendant 35 minutes environ (oua ouvert avec une feuille et une plaque perforée sur le dessus à 15 minutes de cuisson). A la sortie du four, retourner et napper de sirop d'érable à l'aide d'un pinceau et laisser refroidir.

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE - RCS 389 330 739 VERSAILLES - 79 rue Joseph-Bertrand 78233 VINCIOFLAY Cedex - SASU au capital de 900 000 euros - Mars 2022

la maison de l'Excellence®
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel

@elleetvirepro_fr

la maison de l'Excellence®
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel

@elleetvirepro_fr

la maison de l'Excellence®
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel

@elleetvirepro_fr