

Différenciez -VOUS!



Sacristain
Sucré
Revisité

Par Nicolas Boussin et Maxime Guérin



Sacristain Sucré Revisité

*Une recette originale des chefs
Nicolas Boussin et Maxime Guérin
pour valoriser votre savoir-faire
tout en diversifiant votre offre*



PÂTE À CROISSANT

Ingrédients

250g de farine T55
65g de levure
330g de lait
415g de farine T45
1000g de farine T45
30g de sel
180g de sucre
580g de lait
165g de beurre rouleau Lescure 82%
1000g de beurre plaque Lescure 84%

Mélanger 250g de farine T55 avec la levure et les 330g de lait.
Déposer les 415g de farine T45.
Laisser fermenter jusqu'à ce que la farine craquelle (environ 1 h).
Ajouter les 1000g de farine T45, le sel, le sucre, les 580g de lait froid et les 165g de beurre.
Pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 3 minutes, puis 6 minutes en 2^{ème} vitesse.
Bouler puis laisser pointer en chambre entre 20°C et 23°C pendant une heure.
Rabattre et abaisser en plaque 60x40 cm pour refroidir rapidement au congélateur.
Finir au réfrigérateur pour avoir une pâte bien froide.
Abaisser le beurre pour recouvrir la moitié de l'abaisse de pâte à croissant.
Replier la pâte sur le beurre.
Donner un tour double puis un tour simple.
Laisser reposer au réfrigérateur.
Une fois la pâte froide, elle est prête à être utilisée.

SUCRE AROMATISÉ

Ingrédients

450g de sucre cassonade
5g de vanille en poudre
1 zeste d'orange
1 zeste de citron vert
1 zeste de citron jaune

Zester les agrumes et mélanger le sucre cassonade et la vanille en poudre.
Laisser infuser.

DORURE

Ingrédients

300g d'œufs
30g de lait
1g de sel

Mixer les ingrédients ensemble.

SACRISTAINS SUCRÉS

*pour 60 à 70 pièces : environ 0,20€/ pièce
pour 120 à 140 pièces (en long) : environ 0,10€/ pièce.*

Ingrédients & Matériel

Pâte à croissant
Sucre aromatisé
Sirop d'érable
Silform® - Oblong Shape REF: SF 0004
Moule Flexipan® florentins ref : 112

Etaler la pâte à croissant à 2,5 cm d'épaisseur sur 30 cm de largeur.
Déposer le sucre aromatisé sur la pâte et l'incruster à l'aide d'un coup de rouleau.
Détailler des bandes de 30 cm sur 3 cm de largeur. Faire une incision à la moitié des 3 cm sur une longueur de 28 cm. Replier les 2 bandes sur elles-mêmes puis vriller.
Détailler en bandes de 14 cm et cuire dans un moule Silform® - Oblong Shape REF: SF 0004
Ou enrouler dans un moule Flexipan® florentins ref : 112
Faire pousser environ 2h à 25°C.
Dorer et cuire à 165°C sur plaque pendant environ 17 minutes pour les sacristains enroulés et 12 minutes pour les sacristains vrillés.
A chaud, glacer avec du sirop d'érable.

Astuce :

- N'hésitez pas à utiliser des sucres différents comme la vergeoise ou le muscovado.

LE BEURRE LESCURE : UN INGRÉDIENT NOBLE



PLAQUE DE BEURRE PÂTISSIER 84% MG AOP CHARENTES-POITOU

Un goût typé, une excellente plasticité particulièrement adaptée au tourage. Un beurre d'une régularité parfaite toute l'année, pour des viennoiseries chaque jour aussi savoureuses.



BEURRE DOUX 82% MG AOP CHARENTES-POITOU

Le beurre Lescure AOP Charentes-Poitou est le pur produit d'un terroir et d'une tradition fièrement perpétuée. Un ingrédient simple et authentique au goût inimitable.