

RECETTE PÂTISSERIE

La pâte à brioche.

Pour 2 kg de pâte : 1 kg farine – 20 g de sel – 125 sucre – entre 40 et 60 g de levure boulangère – 500 g d'œufs (ou 400 g œufs et 100 lait) – 350 g beurre (possibilité de réduire jusqu'à 250 g)

Mettre farine, sel, sucre, levure et œufs dans le bol du mixeur, mélanger au crochet assez rapidement, puis très rapidement, battre 5 minutes puis ajouter le beurre mou en tournant moins vite et terminer à la main.

Recouvrir la pâte et faire pousser 2 heures à température (doubler de volume).

Oter l'air (rabattre), mettre dans un cul de poule à couvert et laisser à nouveau pousser au frais, pour à nouveau doubler. Enlever l'air et recommencer l'opération. Après la troisième levée utiliser.

Streusel

Etaler 450 g de pâte à brioche dans un cercle, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et mettre en pousse.

Pour le dessus : Mélanger 100 g de beurre avec 100 g de sucre, 100 g d'amande en poudre et 125 g de farine. Dorer avec de l'œuf le dessus de la pâte levée, mettre le streusel dessus et cuire four 200°C durant 25 minutes, baisser le four à 5 minutes de la fin.

Possibilité de fourrer le streusel avec de la crème pâtissière ou un crème faite avec 250 g de crème pâtissière, 125 g de crème fouetté et un feuille de gélatine.

Pour les brioches individuelles, faire des boules de 60 g de pâte, façonner selon envie. Cuire four 220°C durant 20 minutes

Pour la tarte au sucre, procéder comme pour le streusel, dorer le dessus, ajouter du sucre cristallisé sur le dessus et des dés de beurre sur le tour et le centre. Possibilité d'ajouter un mélange de deux cuillères de crème, d'un jaune d'œuf et du sucre, pas trop liquide.



Chinois amande.

Étaler 250 g de pâte à brioche finement, puis tapisser le fond d'un moule à manqué.

Pour les escargots : étaler en rectangle 600 g de pâte à brioche.

Pour la crème d'amande : 75 g beurre – 90 g amande en poudre - 90 g sucre – 70 g œuf (1 œuf + un jaune) – 60 g farine – un cuillère à café de rhum.

Malaxer 75 g de beurre mou, ajouter 90 g de poudre d'amande et 90 g de sucre ainsi qu'un œuf. Bien mélanger puis ajouter un deuxième œuf, laisser blanchir, ajouter 60g de farine et un cuillère à café de rhum.

Étaler la crème d'amande sur la pâte, laisser un petit bout sans crème pour la soudure, mettre un peu d'œuf battu pour la soudure, mettre un peu de raisin sec. Rouler la pâte délicatement.

Couper en rond de 2,5 cm de haut au couteau scie, placer la soudure à l'intérieur du moule, aplatir légèrement, laisser pousser. Dorer avant cuisson, cuire four 190°C 25 à 30 minutes. Napper à la gelée chaude, ajouter du fondant blanc bien dilué sur le dessus et quelques amandes effilées.

Pour un chinois à la crème pâtissière, ajouter un peu de farine à la crème pâtissière (une cuillère à soupe).

