

RECETTE PÂTISSERIE

Nid d'abeille.

Pour deux entremets 24 cm.

La pâte à brioche :

500 g farine Gruau – 10 g sel – 40 g levure boulanger – 60 g sucre – 240 g œuf – 200 beurre

Mélanger le tout sauf le beurre au crochet, ajouter un peu d'eau si besoin. Laisser tourner 5 mn puis ajouter le beurre. Laisser pousser une première fois à température ambiante couvert d'un linge. Rabattre en farinant légèrement et donner une deuxième pousse de 1h30 à 2h au frais. Rabattre à nouveau et remettre au frais 1h. Diviser la pâte en deux, mettre en rond, allonger doucement sans forcer, mettre sur une plaque dans un cercle à tarte. Etaler délicatement l'appareil à nid d'abeille ou « Bienenstich » sur le dessus. Laisser pousser puis cuire four 190°C durant 25 mn. Couper en deux au couteau à scie. Et ajouter la crème pâtissière.

L'appareil à nid d'abeille ou « Bienenstich » :

90 g beurre – 50 g sucre – 40 g miel – 90 g amandes effilées.

Cuire à la nappe dans une casserole, le beurre + sucre + miel. Puis ajouter les amandes effilées. Etaler sur la pâte avant la dernière pousse.

La crème pâtissière :

1 l lait – 250 g sucre – 80 g fleur maïs – 3 oeufs

Chauffer le lait avec la moitié du sucre, mélanger dans un cul de poule le sucre la fleur et les œufs, mélanger avec le lait chaud et cuire au bouillon. Couvrir au contact d'un papier film et mettre au frais. Retravailler au batteur pour assouplir avant utilisation.



Hawaïen.

Pour 15 pièces environ.

La pâte sablée :

170 g beurre – 120 g sucre glace – 1 œuf – 30 g lait – 275 g farine – 25 g fécule

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter ensuite l'œuf, la farine, le lait et la fécule, ne pas trop pétrir, mettre au frais.

Etaler la pâte sablée, faire des ronds à la taille des moules, couper et foncer.

La crème pâtissière :

250g lait – 60 g sucre – 20 g fleur de maïs – 1 œuf .

Chauffer le lait avec la moitié du sucre, mélanger dans un cul de poule le sucre la fleur et les œufs, mélanger avec le lait chaud et cuire au bouillon. Couvrir au contact d'un papier film et mettre au frais. Retravailler au batteur pour assouplir avant utilisation.

La crème amande – coco :

100 g amande en poudre – 100 g sucre – 75 g coco – 1 œuf – 2 jaunes – 75 g lait – 375 g pâtissière – 1 cuillère à soupe de rhum – 7 tranches d'ananas.

Mélanger le lait, le sucre, la coco, les œufs, les amandes et le rhum au fouet, travailler la pâtissière froide et ajouter au reste. Couper les tranches d'ananas en petits morceaux et ajouter au mélange précédent. Remplir le fond de pâte sablée.

Cuire four 190°C environ 25 mn. Napper éventuellement de gelée de coing.

