

RECETTE PÂTISSERIE

Escargot raisin.

La pâte à brioche

250 g farine Gruau – 5 g sel – 40 g sucre – 15 g levure – 125 g œuf – 80 g beurre

Avoir toujours un peu de liquide à côté en fonction de l'absorption de la farine.

La quantité de levure es en fonction du temps qu'il fait : 25 g au kg de farine en été, jusque 60 g au kg en hiver.

Mélanger farine – sel – sucre – levure et œuf au crochet, ajouter si besoin un peu de liquide. Obtenir une belle pâte élastique sans trop la chauffer puis ajouter le beurre mou.

Faire une première pousse à l'air libre. Descendre la pâte en enlevant l'air et faire pousser une deuxième fois au frais, recommencer l'opération avec une troisième pousse au frais. La dernière pousse après façonnage doit se faire à l'air sur plateau de cuisson.

La crème pâtissière :

½ l lait – 125 g sucre – 40 g fleur de maïs – 75 g œuf.

Chauffer le lait avec la moitié du sucre, mélanger dans un cul de poule les œufs, la fleur de maïs et le reste du sucre. Puis hors feu ajouter le lait bouilli et remettre sur feu, à ébullition débarrasser au frais en filmant au contact.

Etaler la pâte levée en rectangle d'une épaisseur de 6 mn sur une hauteur de 50 cm environ. Etaler la crème pâtissière froide, retravaillée un peu au batteur, laisser un espace en bas de 2 cm pour faire la soudure en mettant un peu d'eau au pinceau. Ajouter les raisins et rouler en commençant par le haut, rentrer et rouler pour bien serrer. Couper en tranches de 2 cm, mettre sur une plaque avec du papier cuisson. Laisser lever 30 à 40 mn, dorer à l'œuf et cuire four 195°C environ 20 mn.

A la sortie du four mettre du fondant mélangé avec un peu d'eau à 36°C au pinceau.



Escargot chocolat.

La crème pâtissière :

½ l lait – 125 g sucre – 40 g fleur de maïs – 75 g œuf.

Chauffer le lait avec la moitié du sucre, mélanger dans un cul de poule les œufs, la fleur de maïs et le reste du sucre. Puis hors feu ajouter le lait bouilli et remettre sur feu, à ébullition débarrasser au frais en filmant au contact.

Prendre de la pâte feuilletée rectangle 52x25 cm. Etaler la crème pâtissière froide, retravaillée légèrement au fouet. Ajouter les pépites de chocolat.

Rouler en pliant à partir du haut en serrant bien. Couper en tranche et mettre sur plaque de four avec du papier cuisson. Dorer à l'œuf et eau avant cuisson.

Cuire four 195°C durant environ 25 mn. A la sortie du four mettre du fondant mélangé avec un peu d'eau à 36°C au pinceau.



Saint Christain.

La crème pâtissière :

½ l lait – 125 g sucre – 40 g fleur de maïs – 75 g œuf.

Chauffer le lait avec la moitié du sucre, mélanger dans un cul de poule les œufs, la fleur de maïs et le reste du sucre. Puis hors feu ajouter le lait bouilli et remettre sur feu, à ébullition débarrasser au frais en filmant au contact.

Prendre de la pâte feuilletée en rectangle, mettre deux épaisseurs. Dorer à l'œuf et eau un côté du feuilletage, ajouter du sucre grain, passe le rouleau pour faire rentrer le sucre dans la pâte, puis retourner. Etaler en suite la crème pâtissière sur la surface totale.

Couper en lamelles de 3 cm. Plier les deux extrémités en opposées puis torsader, mettre sur papier cuisson et cuire four 190°C durant 30 mn environ. A la sortie du four les décoller puis les retourner pour éviter qu'il ne colle.

