

RECETTE PÂTISSERIE

La pâte feuilletée.

500 g farine T55 – 200 g farine T45 – 15 g sel dilué dans 300 g d'eau – 100 g beurre.

Faire tourner au crochet le tout. Ajouter si besoin 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau.

Le poids de la pâte obtenue est de 1 kg 150, diviser cette masse en deux. Faire un rectangle avec les boules, mettre sur papier sulfurisé et mettre au frais 15 mn.

Ajouter 250 g de beurre par pâton, frapper le beurre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour obtenir une forme de rectangle. Mettre au milieu des rectangles de pâton et replier en trois, tourner d'un $\frac{1}{4}$ de tour et allonger sans appuyer. Puis plier de nouveau en trois. Appuyer au centre avec le rouleau pour avoir un beau rectangle puis tourner d'un $\frac{1}{4}$ de tour et allonger à nouveau, replier en trois, appuyer avec deux doigts pour signifier le nombre de tour effectué et mettre au frais 1 heure. Recommencer l'opération et donnant 6 tours.

Mendiant.

Couper des noix ou noisettes en petits morceaux. Couper les lamelles d'orange confite en deux. Fondre le chocolat au bain-marie, on utilise du chocolat entre 50 et 70 % de cacao.

Mette au point : verser sur une plaque de marbre ou silpat une partie du chocolat, étaler à la spatule, puis ramener avec une autre spatule, étaler et recommencer. Remettre alors dans le reste de chocolat chaud, mélanger à nouveau pour rendre lisse. Recommencer si nécessaire pour descendre la température du chocolat à 25°C.

Chauffer pour remonter à 28-30 °C. Faire des rondes avec une petite douille à la poche à douille sur du papier sulfurisé et ajouter des morceaux de noix, d'orange confite de cerise confite, des raisins secs.

