

15 septembre 1996

N° 52 - septembre octobre 1996

AVIS AUX LECTEURS

La Commission de la qualité de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française s'est réunie en juillet dernier à l'I.N.B.P. pour effectuer des tests de dégustation sur l'ensemble des produits présentés dans ce numéro. Apparaît la mention "Recommandé par votre confédération" lorsque le produit a obtenu une note supérieure à 15/20, attestant de sa grande qualité.

RÉDACTION

INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 35 58 17 77
Fax : 35 58 17 86

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Gérard BROCHOIRE

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Raynald ALLARD, Gérard BROCHOIRE, FRANCK DEPERIERS, Patrick FERRAND, André FERRY, Catherine STEPHAN

ABONNEMENTS

S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. 16 (1) 47 04 30 15

Éditeur : S.O.T.A.L.
Société d'Édition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean CABUT
N° CPPAP : 57846

Imprimeur :
La Loupe Quebecor SA
28240 La Loupe

sommaire

n° 52

Recettes pâtisserie

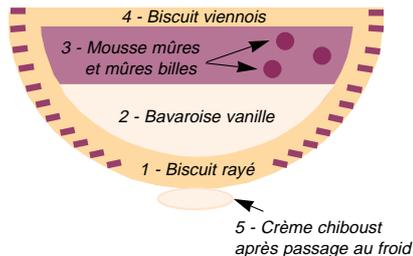
- NOËL
 - Perle noire 3
 - Roussillon 4
- CHANDELEUR
 - Beignet 5
 - Crêpe estivale 5
- PÂQUES
 - Ceylan 6
 - Chococitron 7
- FÊTE DES MÈRES
 - Président 8
 - Verger du roi 9
- TRAITEUR
 - Pizza orientale 10
 - Chausson boudin pomme 10

Recettes boulangerie

- PAIN
 - Barquette de blé 11
- TRAITEUR
 - Galette boulangère 12
 - Cake sucré salé 13
- VIENNOISERIE
 - Pralinette 14
 - Pistachamande 15



Perle noire



▲ INGRÉDIENTS (2 bûches diam 8 cm)

Appareil à décor pour biscuit viennois

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Blancs	100 g
Farine	100 g
Colorant violet	QS

Biscuit viennois

Poudre d'amandes	200 g
Sucre	200 g
Jaunes	95 g
Œufs	165 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g

Bavaroise vanille

Lait	400 g
Sucre	150 g
Jaunes	100 g
Feuilles de gélatine	12 g
Crème fouettée	350 g
Gousses de vanille	2

Mousse mûres

Lait	50 g
Sucre	60 g
Pulpe de mûres	350 g
Feuilles de gélatine	4
Crème fouettée	450 g

Mûres billes

Mûres surgelées	400 g
-----------------	-------

Chiboust vanille

Lait	500 g
Jaunes	120 g
Sucre	50 g
Poudre à crème	45 g
Feuilles de gélatine	3
Blancs	210 g
Sucre	200 g
Eau	75 g
Vanille	

Sirop lourd

Eau	1000 g
Sucre	850 g
Trimoline	350 g
Vanille liquide	QS

▲ RÉALISATION

Appareil à décor pour biscuit viennois

- Mettre le beurre en pommade.
- Mélanger le sucre, les blancs et la farine.
- Colorer selon utilisation.
- Tracer des traits sur une feuille silpat avec la règle spéciale, côté petites dents.
- Congeler et dresser le biscuit (650 g par feuille).
- Cuire sur plaques doublées à 240°C environ 7 min.

Biscuit viennois

- Monter ensemble les jaunes, le sucre, les œufs et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les jaunes, les blancs et la farine.

Bavaroise vanille

- Fendre les gousses et les laisser infuser dans le lait.
- Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre.
- Cuire à 85°C.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Chinoiser.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée.

Mousse mûres

- Faire chauffer le lait pour dissoudre le sucre et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Au début de la gélification, ajouter la pulpe de mûres.
- Mélanger délicatement la crème fouettée.

Mûres billes

- Les faire macérer dans un peu d'alcool de framboise.

Chiboust vanille

- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Ajouter la poudre à crème.
- Verser sur le mélange le lait bouillant et cuire comme une crème pâtissière.
- Mélanger la gélatine ramollie dans l'eau froide et la vanille.
- Réaliser simultanément une meringue italienne : verser le sucre cuit dans l'eau à 118°C sur les blancs brisés puis monter.
- Mélanger à chaud les deux appareils.

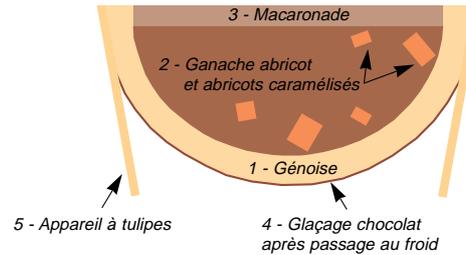
Sirop lourd

- Faire bouillir les ingrédients et incorporer la vanille.

RECOMMANDE
par votre
CONFEDERATION

pâtisserie - Noël

Roussillon



▲ INGRÉDIENTS (2 bûches diam 8 cm)

Génoise mousseline

Ceufs	500 g
Jaunes	160 g
Sucre	225 g
Farine	125 g
Fécule	75 g

Ganache abricot

Crème	200 g
Pulpe d'abricot	800 g
Glucose	300 g
Couverture extra bitter	500 g
Couverture lactée	200 g
Beurre	260 g
Kirsch	30 g

Appareil à tulipes

Sucre glace	270 g
Farine	250 g
Blancs	200 g
Beurre fondu	50 g

Abricots caramélisés

Abricots	600 g
Beurre	40 g
Sucre	80 g

Macaronade

Pâte d'amandes crue (50%)	500 g
Blancs	QS

Glaçage chocolat (poivre)

Pâte à glacer	500 g
Couverture	75 g
Crème	200 g
Sirop lourd	175 g
Glucose	75 g
Poivre noir	1 g
Poivre blanc	1 g
Jamaïque	1 g
Cayenne	1 g

▲ RÉALISATION

Génoise mousseline

- Mélanger les œufs, les jaunes et le sucre.
- Chauffer à 55°C.
- Monter au mélangeur.
- Mélanger avec une spatule ou une écumoire la farine tamisée avec la fécule.
- Dresser 2 plaques de 500 g.
- Cuire à 240°C pendant 7 min.

Ganache abricot

- Faire bouillir la crème avec la pulpe et le glucose.
- Verser sur les couvertures fondues.
- Lisser et ajouter le beurre pommade et le kirsch.

Appareil à tulipes

- Tamiser ensemble le sucre glace et la farine.
- Mélanger les blancs et le beurre fondu.
- Dresser à l'aide d'un pochoir sur feuille plastique.
- Décorer avec cette même pâte colorée au cacao ou au café.
- Cuire à 240°C pendant 4 min.

Abricots caramélisés

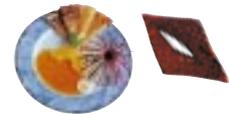
- Faire un caramel avec le beurre et le sucre.
- Mélanger les oreillons égouttés et émincés.

Macaronade

- Ramollir la pâte d'amandes avec du blanc d'œuf.
- Dresser 2 rectangles.
- Cuire à 200°C environ 5 min.

Glaçage chocolat (poivre)

- Faire fondre la pâte à glacer et la couverture.
- Faire bouillir la crème.
- Laisser infuser les poivres dans la crème bouillante.
- Verser sur les chocolats fondus.
- Mélanger le sirop et le glucose.
- Utiliser à 35°C.



Beignet

▲ INGRÉDIENTS

Pâte à beignets

Farine	1000 g
Levure chimique	25 g
Œufs	400 g
Beurre fondu froid	200 g
Sel	10 g
Sucre	150 g
Rhum	40 g
Vanille	QS

Crème anglaise

Lait	1000 g
Jaunes	180 g
Sucre	300 g
Vanille	QS

▲ RÉALISATION

Pâte à beignets

- Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme (incorporer le rhum à la fin).
- Abaisser à 2 mm d'épaisseur et découper en cœur ou en losange.
- Cuire à la friture (180° C).
- Poudrer de sucre glace, de cacao poudre ou d'un mélange des deux.



Crème anglaise

- Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre.
- Pasteuriser à 85°C.
- Parfumer et refroidir rapidement.

Finition

- Dresser un peu de crème anglaise sur assiette et disposer un ou deux beignets (selon la taille).

Crêpe estivale

▲ INGRÉDIENTS

Pâte à crêpes

Farine	1100 g
Œufs	600 g
Sel	15 g
Eau	2000 g
Poudre de lait	180 g
Sucre	250 g
Huile	500 g
Malibu	50 g

Sauce mandarine

Pulpe	250 g
Fécule	5 g

▲ RÉALISATION

Pâte à crêpes

- Mélanger les ingrédients, sauf l'huile, au fouet sans faire de grumeaux.
- Laisser reposer plusieurs heures.
- Mélanger l'huile et le malibu.
- Faire des crêpes très fines.

Sauce mandarine

- Porter à ébullition la pulpe et la fécule.



Finition

- Plier les crêpes.
- Dresser de la sauce mandarine.
- Décorer avec des rondelles de banane, une tranche d'ananas et une feuille de menthe.



Ceylan



5 - Appareil à pistolet
après passage au froid



4 - Bavaois au thé (le lisser)
3 - Biscuit sans farine
2 - Mousse au chocolat
1 - Biscuit sans farine

▲ INGRÉDIENTS (4 entremets diam 22, H 3,5)

Biscuit chocolat sans farine

Blancs	375 g
Sucre	225 g
Jaunes	300 g
Sucre	225 g
Cacao poudre	135 g

Mousse chocolat

Crème fouettée	1000 g
Sirop	150 g
Couverture amère	600 g

Bavaois au thé

Lait	500 g
Thé	15 g
Jaunes	200 g
Feuilles de gélatine	25 g
Crème fouettée	1000 g
Sucre	100 g

Appareil à pistolet

Couverture noire	500 g
Beurre de cacao	250 g

▲ PRÉPARATION

Biscuit chocolat sans farine

- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Monter les jaunes avec le sucre.
- Mélanger les 2 masses en versant le cacao poudre tamisé.
- Cuire à four chaud.

Mousse chocolat

- Monter la crème.
- Mélanger le sirop.
- Tenir la couverture à 45°C.
- Mélanger vivement 2 cornes de crème fouettée dans la couverture, puis le reste délicatement.

Bavaois au thé

- Faire bouillir le lait.
- Laisser infuser le thé.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée.

Appareil à pistolet

- Faire fondre et mélanger.
- Utiliser à environ 40°C.



Chococitron

6 - Glaçage ganache
après passage au froid

5 - Biscuit viennois chocolat
4 - Crème citron
3 - Biscuit viennois chocolat
2 - Ganache
1 - Biscuit viennois chocolat chablonné



▲ INGRÉDIENTS (entremets en cadre de 56 x 36, 4 cm)

Biscuit viennois chocolat

Sucre	300 g
Poudre d'amandes	300 g
Jaunes	150 g
Œufs	250 g
Blancs	540 g
Sucre	190 g
Farine	190 g
Cacao poudre	60 g

Crème citron

Jus de citron	300 g
Sucre	300 g
Beurre	300 g
Œufs	300 g

Ganache

Chocolat de laboratoire	1500 g
Crème	1500 g
Beurre	375 g

Ganache glaçage

Crème	500 g
Glucose	100 g
Couverture noire	400 g

▲ PRÉPARATION

Biscuit viennois chocolat

- Monter ensemble le sucre, la poudre d'amandes, les jaunes et les œufs.
- Meringuer les blancs avec le reste du sucre.
- Tamiser la farine avec le cacao poudre.
- Mélanger délicatement avec une écumoire.
- Dresser 3 feuilles de 600 g.
- Cuire à 240°C pendant 7 min.

Crème citron

- Mettre les 4 ingrédients dans un cul de poule.
- Chauffer au bain-marie.
- Finir la cuisson dans la casserole, jusqu'à ébullition.

Ganache

- Verser la crème bouillante sur le chocolat râpé ou fondu.
- Lisser.
- Mélanger le beurre pasteurisé coupé en cubes.

Ganache glaçage

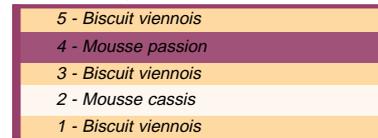
- Faire bouillir la crème et le glucose.
- Verser sur la couverture noire fondue.

RECOMMANDE
par votre
CONFEDERATION

Président



7 - Glaçage cassis après passage au froid
6 - Lissage avec mousse cassis



Mousse cassis

▲ INGRÉDIENTS (4 entremets diam 20, H 6)

Biscuit viennois

Poudre d'amandes	200 g
Sucre	200 g
Jaunes	95 g
Œufs	165 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g

Mousse cassis

Pulpe de cassis	1000 g
Sucre semoule	300 g
Feuilles de gélatine	30 g
Crème fouettée	1000 g

Mousse passion

Pulpe de passion	500 g
Sucre	125 g
Feuilles de gélatine	15 g
Meringue italienne	150 g
Crème fouettée	500 g

Glaçage cassis

Eau	150 g
Sucre	150 g
Gelée décor	6 g
Pulpe de cassis	200 g

▲ PRÉPARATION

Biscuit viennois

- Monter ensemble les jaunes, le sucre, les œufs et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs, les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les jaunes, les blancs et la farine.
- Dresser 2 feuilles de 650 g.
- Cuire à 240°C pendant 7 min.

Mousse cassis

- Faire tiédir une partie de la pulpe de cassis pour dissoudre le sucre et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée.

Mousse passion

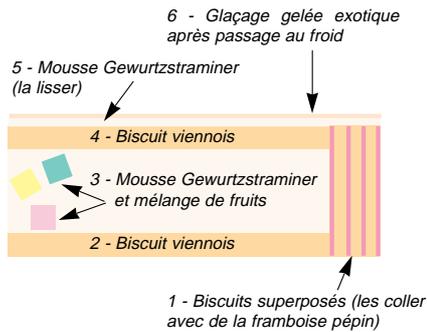
- Faire tiédir une partie de la pulpe de passion pour dissoudre le sucre et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée et la meringue italienne.

Glaçage cassis

- Mélanger le sucre et la gelée décor neutre.
- Mélanger l'eau et la pulpe de cassis.
- Porter à ébullition sans cesser de remuer.
- Utiliser à 35°C environ.



Verger du roi



▲ INGRÉDIENTS

(5 entremets diam 14, 16, 18, 20, 22, H 4)

Biscuit viennois

Poudre d'amandes	200 g
Sucre	200 g
Jaunes	95 g
Ceufs	165 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g

Mousse au Gewurtzstraminer

Gewurtzstraminer	375 g
Jus de citron	20 g
Feuilles de gélatine	20 g
Crème fouettée	500 g
Blancs	120 g
Sucre	200 g
Eau	50 g

Mélange de fruits

Raisins frais	150 g
Cerises au sirop	100 g
Kiwis en cubes	100 g
Abricots en cubes	100 g
Bananes en rondelles	100 g
Poires	100 g

Gelée exotique

Eau	700 g
Sucre	400 g
Gelée incolore	12 g
Zeste d'orange	1
Zeste de citron	1
Gousse de vanille	1
Feuilles de menthe	6

Framboise pépin

Framboise pépin	250 g
-----------------	-------

▲ PRÉPARATION

Biscuit viennois

- Monter ensemble les jaunes, le sucre, les œufs et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs, les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les jaunes, les blancs et la farine.
- Dresser 2 feuilles de 650 g.
- Cuire à 240°C pendant 7 min.

Mousse au Gewurtzstraminer

- Faire chauffer le vin et le jus de citron et dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Réaliser une meringue italienne avec le sucre cuit dans l'eau (118°C) et les blancs.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée et la meringue italienne.

Mélange de fruits

- Choisir éventuellement d'autres fruits en évitant toutefois framboises, mûres et cassis surgelés.

Gelée exotique

- Bien mélanger le sucre et la gelée incolore.
- Mettre dans l'eau froide et porter à ébullition sans cesser de remuer.
- Laisser infuser les autres ingrédients.
- Chinoiser avant utilisation.

RECOMMANDE
par votre
CONFEDERATION

pâtisserie - traiteur

Pizza orientale



▲ INGRÉDIENTS (pour 108 pièces de 50 g)

Pâte à pizzas

Farine faible	3000 g
Sel	60 g
Sucre	120 g
Huile d'olive	300 g
Eau	1800 g
Levure	150 g

Appareil de base (pour 96 pièces)

Huile d'olive	300 g
Oignons hachés	3000 g
Ail haché	60 g
Tomates pelées	5400 g
Concentré de tomates	1800 g
Sel Poivre Thym Laurier Origan	QS

▲ PRÉPARATION

Pâte à pizzas

- Pétrir tous les ingrédients sans trop corser.
- Laisser pointer 45 min au réfrigérateur.
- Bouler et étendre (abaisse diam 14).
- Dorer la bordure.
- Garnir.

Appareil de base

- Faire revenir les oignons et l'ail hachés dans l'huile d'olive chaude.
- Ajouter les tomates.
- Cuire 20 min.
- Ajouter en fin de cuisson le concentré et les assaisonnements.

Finition

- Garnir les disques avec l'appareil de base.
- Ajouter 1 tranche de tomate fraîche, 1 olive, 30 g de merguez en rondelles et de l'origan.
- Ajouter un œuf aux 3/4 de la cuisson.

Chausson boudin pomme



▲ INGRÉDIENTS (pour 15 pièces)

Feuilletage inversé

Eau	400 g
Beurre pomade	100 g
Sel	25 g
Farine	750 g
Farine	250 g
Beurre de tourage	650 g

Pommes

Pommes	850 g
Beurre	50 g

Boudin

Boudin noir	300 g
-------------	-------

▲ PRÉPARATION

Feuilletage inversé

- Mélanger les 250 g de farine avec les 650 g de beurre de tour et laisser refroidir.
- Pétrir une détrempe avec les autres ingrédients.
- Poser la détrempe reposée sur le beurre manié.
- Donner un tour simple et un double.
- Laisser reposer 30 min et donner 1 tour simple et un double, soit 5 tours.

Pommes

- Peler les pommes et les couper en dés.
- Les faire revenir dans le beurre chaud.

Boudins

- Eplucher le boudin.
- Le découper en rondelles (le surgeler pour faciliter la découpe).

▲ MONTAGE

- Abaisser la moitié du pâton à 4.5 au laminoir et découper 15 disques cannelés de diamètre 14 cm.
- Ovaliser les disques au rouleau.
- Mouiller avec de l'eau.
- Garnir.
- Refermer et souder.
- Dorer deux fois.
- Rayer.
- Cuire à 220°C pendant 30 min.

RECOMMANDE
par votre
CONFEDERATION

boulangerie - pain



Barquette de blé



▲ INGRÉDIENTS (pour 20 pains de 300 g)

Farine T55	3000 g
Sel	60 g
Levure	30 g
Eau	2250 g
Blé concassé grillé	250 g
Pâte fermentée	510 g

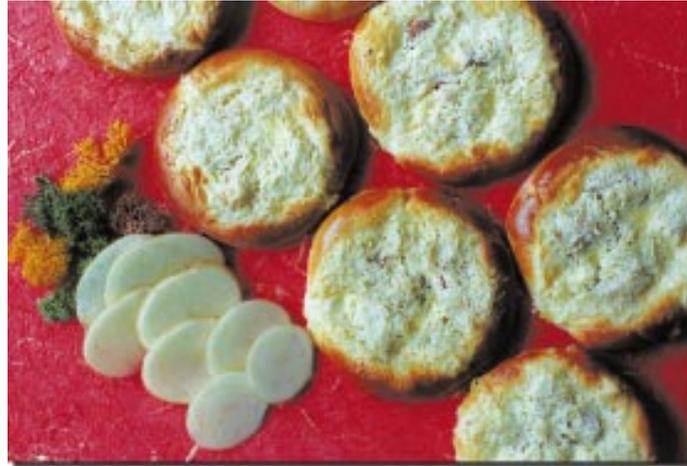
▲ RÉALISATION

- Pétrir au batteur : 4 min en 1ère et 10 min en 2ème, jusqu'au décollement de la pâte.
- Température de pâte : 24-25°C.
- Mettre dans un bac et couvrir avec un film plastique.
- Entreposer à 4°C pendant 12 à 15 h.
- Fariner la pâte et renverser le bac dans la diviseuse.
- Bien fariner et diviser.
- Prendre chaque pâton et l'enrouler légèrement sur lui-même.
- Le déposer dans une barquette ⁽¹⁾ préalablement chemisée de papier cuisson ou sur couche.
- Fariner légèrement.
- Apprêt : 1h 30 à 2 h.
- Couper en polka.
- Cuire à 240°C pendant 50 min (four tombant).

(1) Où se procurer des barquettes ? Contactez : SBBC (Sologne Barquettes Bois Carton) - 3 rue des vignes - 45 240 Marcilly en Vilette
Tél : 38 76 17 81



Galette boulangère



▲ INGRÉDIENTS (environ 10 pièces de 80 g)

Pâte à pain brioché rustique	500 g
Œufs	2
Crème fraîche épaisse	200 g
Pommes de terre râpées, lavées, égouttées	
Saucisses de Toulouse	
Sel, poivre, ail	

Pain brioché rustique

Farine de gruau	900 g
Farine complète	100 g
Sel	20 g
Sucre	30 g
Poudre de lait	20 g
Levure	30 g
Œufs	2
Eau	500 g
Beurre	200 g

- Pétrir 4 min en 1ère et 8 min en 2ème.
- Incorporer le beurre 4 min avant la fin du pétrissage.
- Température de pâte : 24°C.
- Pointage : 2 h à 4°C.

▲ RÉALISATION

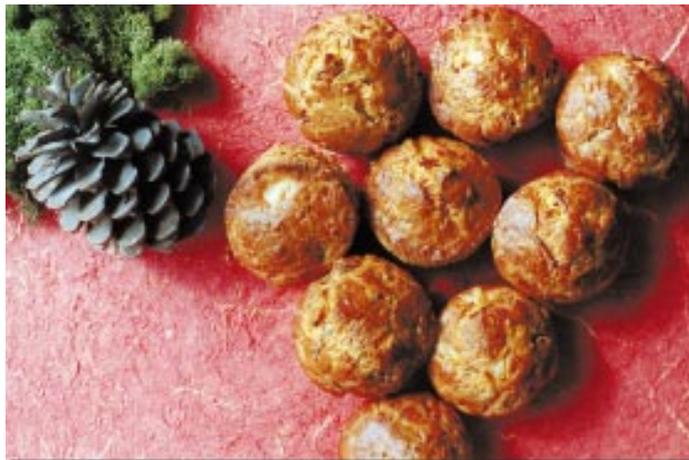
- Peser des boules de pain brioché à 50 g.
- Les passer au congélateur pour les faire durcir.
- Les ressortir et les abaisser au rouleau en galettes de 10 cm de diamètre.
- Mettre à pousser.
- Mélanger les 2 jaunes avec la crème.
- Assaisonner avec sel, poivre et ail.
- Monter en neige ferme les blancs.
- Mélanger délicatement les deux appareils.
- Creuser le centre des galettes suffisamment poussées, et garder un rebord d'environ 1 cm.
- Garnir avec des petits morceaux de saucisses de Toulouse préalablement grillées à la poêle.
- Verser la garniture et recouvrir avec les pommes de terre râpées.
- Cuire à 190°C environ 15 min.

RECOMMANDE
par votre
CONFEDERATION

boulangerie - traiteur



Cake sucré salé



▲ INGRÉDIENTS (environ 10 pièces de 100 g)

Farine	200 g
Poudre levante	10 g
Sel	5 g
Œufs	4
Huile	75 g
Lait	100 g
Poires bien fermes	150 g
Gruyère râpé	100 g
Bacon	100 g

▲ RÉALISATION

- Mélanger les œufs, l'huile et le lait.
- Incorporer la farine tamisée avec le sel et la poudre levante.
- Ajouter les poires coupées en cubes, le gruyère râpé et le bacon coupé en petits morceaux.
- Mettre dans les moules.
- Faire cuire à 200°C environ 25 min.



Pralinette



▲ INGRÉDIENTS (environ 45 pièces)

Pâte à brioche

Farine T 55	1000 g
Œufs	650 g
Sucre	120 g
Sel	22 g
Levure	40 g
Beurre	500 g

- Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve du batteur.
- Faire une pâte souple, puis la décoller.
- Incorporer le beurre.
- Laisser pointer à 5°C, entre 2 et 15 h.

Crème d'amandes

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Poudre d'amandes	100 g
Œufs	80 g
Farine	20 g

- Faire ramollir le beurre à la feuille.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Incorporer progressivement les œufs.

Crème pâtissière

Lait	1 l
Sucre	200 g
Poudre à flan	90 g
Œufs	3
Jaunes	3

Garniture

Crème pâtissière	450 g
Crème d'amandes	220 g
Pralines concassées	180 g

- Mélanger avec une cuillère en bois afin d'obtenir un mélange homogène.

▲ RÉALISATION

- Peser la brioche à 50 g.
- Aplatir au rouleau.
- Dorer.
- Mettre à pousser 2h 30 à 25°C.
- A la mise au four, disposer la garniture sur la brioche.
- Cuire environ 20 min à 210°C.
- Après cuisson, saupoudrer légèrement de sucre glace.

RECOMMANDE
par votre
CONFEDERATION

viennoiserie



Pistachamande



▲ INGRÉDIENTS (environ 40 pièces)

Pâte à brioche

Farine T 55	1000 g
Œufs	650 g
Sucre	120 g
Sel	22 g
Levure	40 g
Beurre	500 g
Beurre de tourage	450 g

- Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve du batteur.
- Faire une pâte souple, puis la décoller.
- Incorporer le beurre.
- Laisser pointer à 5°C, entre 2 et 15 h.
- Réaliser une brioche feuilletée en lui donnant 2 tours doubles.

Garniture

Pâte d'amandes à 50%	300 g
Pâte de pistaches	30 g
Blancs	2
Crème d'amandes	150 g

- A la palette, au batteur, allonger la pâte d'amandes avec le blanc d'œuf puis la pâte de pistaches.
- Ajouter la crème d'amandes puis mélanger afin d'obtenir une garniture homogène.

▲ RÉALISATION

- Étaler finement la brioche feuilletée tourée (plus finement que pour les croissants) sur 40 cm de large.
- Répartir la garniture sur la moitié de l'abaisse.
- Replier la seconde moitié afin de recouvrir la garniture.
- Détailler des rectangles de 4 cm de large.
- Les torsader puis les enrouler sur eux-mêmes.
- Dorer puis mettre à pousser environ 2h 30 à 25°C.
- Dorer une seconde fois puis disposer quelques amandes éclissées.
- Cuire environ 15 min à 210°C.