

# le Cœur des Valentins



## Recette de base, croissant

### Tourage

Donner un tour double puis un tour simple

### Façonnage

Prévoir des moules de 10cm de diamètre et 4cm de profondeur, afin de les garnir de 8g de beurre fondu et de 8g de cassonade. Une fois le pâton bien refroidi abaisser-le à 3,75mm (comme les croissants)

Détailler des carrés de 10cm de côté afin d'obtenir des pièces de 65g

Replier les 4 coins du carré au centre de celui-ci, puis disposer le pliage contre la garniture.

### Apprêt

2h30 à 26°C

### Cuisson

20 à 25 minutes à 180 °C en four ventilé

Refroidir au froid négatif (surgélateur) pendant 10min afin de faire figer la caramélisation et le démouler plus facilement

### Montage

Une fois les pièces refroidies, les garnir de 15-20g de confiture de framboise ou autre, à l'aide d'une poche en ayant préalablement fait une légère incision sur le dessus du Kouign-Aman pour y introduire la garniture

Déposer le cœur en nougatine sur le dessus puis les repasser au four 1 à 2min afin qu'il colle sur le produit.

## La Nougatine

### Recette :

Beurre	125 g
Sucre	150 g
Crème liquide	50 g
Glucose	50 g
Pectine	3 g
Amandes effilées	150 g
Colorant fraise en poudre	0,5 g

### Méthode :

Mettre les ingrédients dans une casserole sauf le colorant et les amandes, faire cuire le tout jusqu'à 110°C en remuant souvent pour éviter que le mélange ne brûle.

Une fois le mélange à température, verser hors feu le colorant puis fouetter pour obtenir la couleur. Ajouter délicatement les amandes effilées, puis mélanger sans casser les amandes. Verser le mélange entre deux feuilles de cuisson, puis aplatir à l'aide d'un rouleau le plus fin possible.

Cuire au four ventilé à 180°C pendant 10 min.

Détailler les cœurs à l'aide d'un emporte-pièces

Ne pas hésiter à repasser la nougatine au four quelques minutes pour la ramollir

Les cœurs, une fois détaillés, peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte bien hermétique

  
MOULINS VIRON  
CHARTRES



[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT