

Le Généreux

Réalisation à partir des rognures de pâte levée feuilletée

Ingrédients insert crème brûlée (pour 20 à 25 inserts)

- 350 g Crème liquide
- 75 g Jaunes d'œufs
- 60 g Sucre
- 1 Gousse de vanille

Autres ingrédients

- Rognures de pâte levée feuilletée
- 8 g Eclat de caramel au beurre salé (par pièce)

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre
Faire chauffer la crème liquide avec la gousse de vanille, préalablement fendue et grattée
À ébullition, après avoir retiré la gousse de vanille, verser le mélange sucre et jaunes d'œufs
Fouetter énergiquement
Couler dans des moules en silicone (Ø 7 cm) pour faire des inserts de 20/25 g
Cuire 25 min à 90/100°C au four ventilé
Conserver à -18°C (après passage au surgélateur)

Réalisation

Utiliser les rognures de pâte levée feuilletée.
Abaisser la pâte à 2 mm (laminoir à 2)
Découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce de Ø 10 cm et les réserver au froid.
Dans les moules en silicone (Ø 10cm, hauteur : 4 cm), mettre 5 g d'éclat de caramel beurre salé.
Recouvrir d'un premier disque de pâte.
Dorer puis déposer un insert crème brûlée et 3 g d'éclat de caramel beurre salé.
Recouvrir le tout, d'un deuxième disque de pâte.

Apprêt

2h à 25°C

Cuisson

Dorer avant mise au four
Cuisson dans un four à sole : 20 min à 200°C
Cuisson dans un four à voute : 20 min à 190°C
Cuisson dans un four ventilé : 15 min à 170°C

Allergènes*




MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT

* Pour plus de détails, veuillez demander la fiche allergène à votre commercial