

# 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\*



**M**  
MOULINS VIRON  
CHARTRES



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

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT

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