



le Nid de Pâques

Ce produit est basé uniquement sur l'utilisation des rognures et des chutes de croissant lors du détaillage.

Progression

Placer au froid négatif toutes les rognures de pâte levée feuilletée

Une fois celles-ci bien figées, les découper en petit cube puis les réserver au froid négatif

Faire une abaisse de rognure à 1,75 mm piquer au pic-vite l'ensemble de l'abaisse, puis détailler des cercles de 9 cm de diamètre et les placer dans le fond de moules ronds en silicone (de 10 cm de diamètre sur 3,5 cm de hauteur)

Garnir de 25 g de crème d'amande, bien étaler sur le disque de rognure

Poser au centre du moule sur la crème un cercle (de 5 cm de diamètre sur 4,5 cm de haut) préalablement graissé

Ajouter tout autour du cercle 85 g de cubes de rognures de façon à former le nid

Apprêt

2h30 à 26°C

Cuisson

20 minutes au four ventilé à 170°C

Montage et décoration

Une fois le nid cuit, laisser refroidir puis retirer les cercles du centre en faisant attention de ne pas retirer la crème d'amande

Siroter les contours du nid pour apporter du brillant puis mettre des œufs en chocolat au centre

Suggestions garnitures

Pâte à tartiner, confiture, crème légère chocolat, crème au beurre, topping pépites de chocolat, ou libre à votre imagination.




MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT