



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier

PAIN AU CHOCOLAT & GIANDUJA

« Pain au chocolat tout en longueur pour une expérience gourmande d'un bout à l'autre »

Pour 57 pièces

Composition :

- Pâte à croissant cacao
- Feuilletine gianduja
- Dorure
- Sirop

Pâte à croissant cacao :

- Farine de gruau : 2860 g
- Poudre de cacao 1^{re} : 400 g
- Poudre de lait : 630 g
- Sucre : 300 g
- Sucre inversé : 130 g
- Sel : 56 g
- Eau : 1700 g
- Levure : 80 g
- Levain : 300 g
- Beurre : 171 g

Procédé :

Température de base 50°C
Pétrir 6 min en 1^{ère} sans le beurre.
Ajouter le beurre et pétrir 4 à 5 min en 2^{ème} vitesse.
Laisser pointer 1h puis peser des pâtons de 3 kg.
Étaler en plaque 60 cm x 40 cm et surgeler pour stopper le pointage.
Sortir du frigo avant de partir.
Le lendemain, étaler le beurre à 7 mm et donner un tour double, puis un tour simple en laissant 1h de repos entre les tours.

Feuilletine gianduja :

- Gianduja lait : 1826 g
- Grué de cacao : 180 g
- Fleur de sel : 18 g
- Huile de noisette : 101 g
- Praliné noisette 50% : 203 g
- Feuilletine : 166 g

Procédé :

Faire fondre le gianduja, ajouter le praliné et l'huile.
Ajouter ensuite le grué de cacao, la fleur de sel et la feuilletine.
Étaler 2500 g en flex noir de 550 mm x 360 mm et congeler.
Couper des barres de 180x18mm à la water cut.

Dorure :

- Crème liquide : 100 g
- Jaunes d'œufs : 900 g

Procédé :

Mélanger ensemble les ingrédients et stocker au frigo.

Sirop :

- Eau : 400 g
- Sucre : 600 g
- Liqueur chocolat : 200 g

Procédé :

Mélanger l'eau et le sucre et faire bouillir.
Ajouter la liqueur de chocolat et réserver au frigo.

Montage :

Étaler la pâte à croissant à 2,5mm d'épaisseur.
Détailer les bandes de 19x10cm.
Ecraser dans la longueur la partie basse avec un triangle, poser la barre au centre et rouler.
Placer la partie de pâte la plus épaisse en dessus pour la pousse.
Mettre à pousser à 27°C, pendant 2h dans les moules à cakes barres graissés avec la bombe de graisse. Dorer avant d'enfourner 18 min à 170°C.
À la sortie du four, démouler et passer un coup de sirop sur le dessus et saupoudrer de grué de cacao mixé.



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier

PATCHWORK POIRE NOISETTE

« Dans une démarche d'économie circulaire, nous utilisons les chutes de pâte à croissants que nous associons à un fruit de saison, ici, la poire »

Pour 57 pièces

Composition :

Prendre un moule en aluminium de 10 cm de diamètre, le graisser avec du beurre et le chemiser avec de la cassonade.

Couper une poire en brunoise et en placer quelques morceaux dans le fond du moule.

Recouvrir de 100 g de pâte à croissant coupée grossièrement en petits carrés de 1 à 2 cm de largeur.

Placer en pousse 2h à 27°C.

Enfourner 20 min à 170°C.

Démouler aussitôt.

Une fois refroidi, placer quelques noisettes sur le dessus.

Vous pouvez aussi ajouter un peu de praliné pour la gourmandise.



ROULÉ NOISETTE

« Pour intensifier le goût, nous utilisons de la farine de noisette dans la détrempe de feuilletage. »

Pour 40 pièces

Composition :

- Pâte à pain aux raisins
- Crème pâtissière
- Crème d'amande

Pâte à pain au raisin :

- Farine de gruau T45 : 1000 g
- Farine de noisette : 250 g
- Sucre : 82 g
- Sel : 12 g
- Poudre de lait : 62 g
- Levure : 37 g
- Œufs : 250 g
- Eau : 470 g
- Beurre : 1kg

Procédé :

Mettre tous les ingrédients ensemble dans le batteur avec le crochet et pétrir 5 min en 1er puis 4 min en 2^{ème}. Étaler un pâton rectangulaire de 2165 g et laisser 1h de pointage à température ambiante (20°C). Passer au congélateur pour stopper la pousse et le refroidir à 4°C. Enchâsser avec 1 kg de beurre de tourage et donner 3 tours simples en veillant à laisser reposer le pâton au moins 20 min au frigo entre les tours.

Crème pâtissière :

- Lait entier : 750 g
- Vanille : 1,5 gousses
- Jaune d'œufs : 96 g
- Sucre semoule : 150 g
- Poudre à crème : 54 g
- Eau : 470 g
- Beurre : 1 kg

Procédé :

Dans une petite casserole, porter à ébullition le lait et la vanille grattée de ses graines. Retirer du feu et laisser infuser 30 min. Mélanger ensemble au fouet le sucre et la poudre à crème puis ajouter les jaunes et fouetter. Retirer la gousse de vanille du lait et verser le lait vanillé dans le mélange. Poser la casserole sur feu moyen et, tout en fouettant énergiquement et sans s'arrêter, porter l'ensemble à ébullition. Faire bouillir le mélange pendant 1 ou 2 min tout en continuant à battre énergiquement, puis retirer la casserole du feu. Débarasser la crème dans un récipient et filmer au contact. Placer au réfrigérateur.

Crème d'amande :

- Beurre : 62 g
- Sucre : 62 g
- Poudre d'amande : 62 g
- Œufs : 62 g
- Crème pâtissière : 250 g
- Rhum : 3 g
- Poudre à flan : 3 g

Procédé :

Détendre le beurre pommade au micro-ondes, ajouter le sucre et la poudre d'amande. Incorporer ensuite les œufs tiédés à 20-22°C et laisser émulsionner en 1ère vitesse. Incorporer la poudre à flan mélangée au rhum dans la crème pâtissière détendue et tempérée (10°C) au batteur avec le fouet. Incorporer en 3 fois la crème pâtissière dans la crème d'amande en veillant à bien laisser émulsionner entre chaque ajout, à la feuille, en 1ère vitesse. Conditionner et réserver au froid.

Garniture roulé noisette :

- Crème d'amande : 500 g
- Crème pâtissière : 500 g
- Pâte de noisette : 200 g
- Noisette hachées torréfiées : 500 g
- Rhum : 3 g
- Poudre à flan : 3 g

Procédé :

Détendre la crème pâtissière au fouet puis ajouter la pâte de noisette et la crème d'amande. Donner au pâton 55 cm de largeur puis allonger-le dans la longueur jusqu'à atteindre 2,5 mm d'épaisseur. Étaler sur toute la surface à la palette le mélange crème pâtissière, crème d'amande et pâte de noisette. Parsemer les noisettes torréfiées puis commencer à rouler dans la longueur le pâton. Une fois un beau boudin formé, couper des tranches de 130 g à peu près. Placer en chambre de pousse 2 h à 27°C, dorer avant cuisson. Faire cuire 20 min à 170°C. Passer un coup de sirop à la sortie du four.

Dorure :

- Crème liquide : 100 g
- Jaunes d'œufs : 900 g

Procédé :

Mélanger ensemble les ingrédients et stocker en chambre.

Sirop :

- Cassonade : 250 g
- Eau : 250 g
- Glucose : 100 g
- Gomme arabique poudre : 70 g

Procédé :

Mélanger ensemble la cassonade et la gomme arabique. Verser une petite partie d'eau dessus pour délayer les poudres dans faire de grain. Ajouter le reste d'eau puis le glucose et faire bouillir. Utiliser de préférence froid (température ambiante).



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier

