

RECOMMANDÉ
par votre
CONFÉDÉRATION

La Commission de la Qualité de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie française s'est réunie en juillet dernier à l'I.N.B.P. pour effectuer des tests de dégustation sur l'ensemble des produits présentés dans ce numéro. Apparaît la mention "Recommandé par votre confédération" lorsque le produit a obtenu une note supérieure à 15/20, attestant de sa grande qualité.

RÉDACTION

INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
Web : www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Gérard BROCHOIRE

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Raphaël DEPERIERS, Denis FATET, Gilles REFLOCH,
Catherine STEPHAN

ABONNEMENTS

S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur : S.O.T.A.L.
Société d'Édition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean CABUT
N°CPPAP : 57846

Imprimeur :
La Loupe Quebecor SA
28240 La Loupe

sommaire

N° 63

Pâtisserie

- LA RENTRÉE
 - Regard'automne 3
- NOËL
 - Bûche mélissa 4
 - Bûche chamonix 5
- LA CHANDELEUR
 - Le chandeleur 6
- PÂQUES
 - Rive droite 7
 - Freddy 8
- FÊTE DES MÈRES
 - Le verger 9
- FÊTE DES PÈRES
 - La méridienne 10

Traiteur

- Le Saint Vaast 11
- Tarte de Bilhac 11

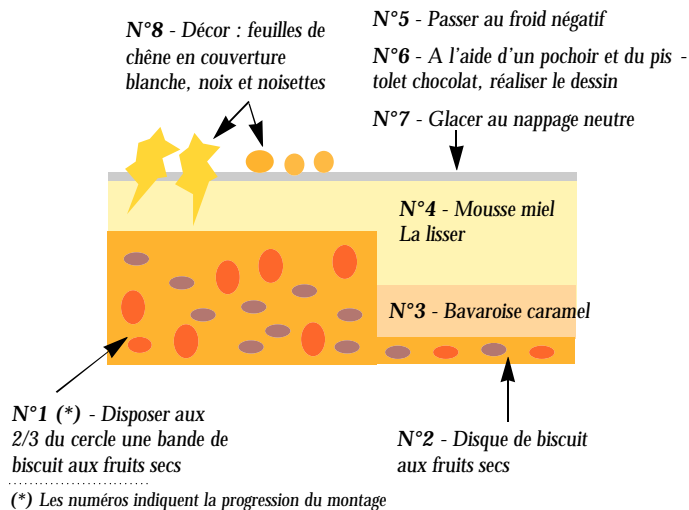
Viennoiserie

- Le bananier 12
- Carré citron 13
- Tarteline à la pêche 14
- La poirola 15

Regard'automne

✓ Composition

Biscuit aux fruits secs
Bavaroise caramel
Mousse miel



✓ Ingrédients

(7 entremets : 3 de 20 cm, 3 de 18, 1 de 24)

Biscuit aux fruits secs (2 plaques)

Tant pour tant	555 g
Œufs	375 g
Farine	60 g
Fécule	60 g
Beurre fondu	60 g
Blancs d'œufs	450 g
Sucre	45 g
Noisettes hachées	90 g
Noix hachées	90 g

Bavaroise caramel

Sucre	225 g
Crème fouettée	150 g
Lait	700 g
Jaunes d'œufs	280 g
Sucre	175 g
Feuilles de gélatine	12
Crème fouettée	1000 g

Mousse miel

Miel	400 g
Jaunes d'œufs	10
Feuilles de gélatine	7
Crème fouettée	1000 g

✓ Réalisation

Biscuit aux fruits secs

- Mélanger le TPT, les œufs, la farine et la fécule.
- Ajouter le beurre fondu.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Dresser des fonds.
- Les parsemer de noisettes et de noix hachées.
- Cuire à 220°C.

Bavaroise caramel

- Caraméliser à sec et décuire avec la crème fouettée.
- Réaliser une crème anglaise (verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre), puis ajouter en fin de cuisson le caramel et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- La refroidir rapidement.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Mousse miel

- Faire bouillir le miel.
- Le verser sur les jaunes mousseux.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Ajouter délicatement à froid la crème fouettée.

Bûche mélissa

✓ Composition

Biscuit amandes vanille
Mousse blanche
Coulis de fruits
Glaçage chocolat



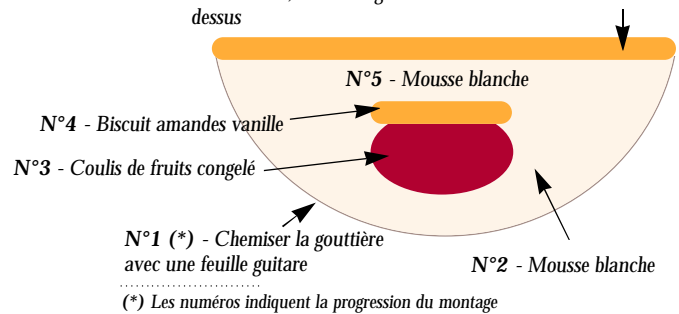
N°7 - Passage au froid négatif

N°8 - Démoulage

N°9 - Glaçage chocolat noir

N°10 - Décor : carrés chocolat
sur les côtés, fruits rouges sur le
dessus

N°6 - Biscuit amandes
vanille



✓ Ingrédients

(3 bûches - Gouttière n°8)

Biscuit amandes vanille (2 plaques)

TPT	525 g
Œufs	300 g
Farine	75 g
Gousses de vanille	3
Beurre fondu	60 g
Blancs d'œufs	490 g
Sucre	120 g

Mousse blanche

Crème	530 g
Jaunes d'œufs	180 g
Couverture blanche	800 g
Feuilles de gélatine	4
Crème fouettée	700 g

Coulis de fruits

Pulpe de framboise	750 g
Feuilles de gélatine	6
Citron	1/2

Glaçage chocolat

Pâte à glacer	1000 g
Couverture noire	200 g
Crème	500 g
Sirop à 30°	400 g
Glucose	100 g

✓ Réalisation

Biscuit amandes vanille

- Mélanger le TPT, les œufs, la farine et l'intérieur des gousses de vanille
- Ajouter le beurre fondu.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Dresser et cuire à 220°C.

Mousse blanche

- Cuire la crème et les jaunes d'œufs comme une crème anglaise, à 85°C maximum.
- La verser sur la couverture blanche fondue.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Incorporer délicatement à froid la crème fouettée.

Coulis de fruits

- Faire ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Faire tiédir la pulpe de framboise.
- Ajouter la gélatine pressée.
- Mélanger.
- Ajouter un demi jus de citron.
- Répartir dans des gouttières n°7 filmées.
- Surgeler.

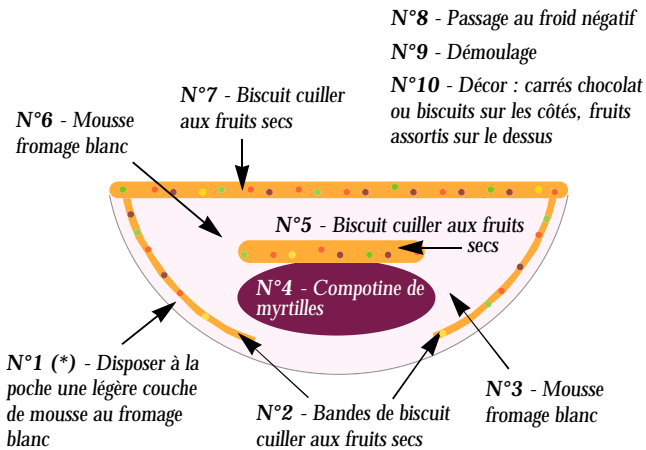
Glaçage chocolat

- Faire fondre la pâte à glacer et la couverture noire.
- Ajouter la crème, le sirop à 30° et le glucose bouillants.
- Verser sur la pâte à glacer et la couverture noire.

Bûche chamonix

✓ Composition

Biscuit cuiller aux fruits secs
Mousse au fromage blanc
Compotine de myrtilles
Panaché de fruits frais



(*) Les numéros indiquent la progression du montage



✓ Ingrédients

(1 bûche - Gouitière n°8)

Biscuit cuiller aux fruits secs

Jaunes d'œufs	50 g
Farine	85 g
Blancs d'œufs	90 g
Sucre semoule	85 g
Fruits secs	Q.S.

(Pistaches, raisins, noix, noisettes)

Mousse au fromage blanc

Sucre	100 g
Jaunes d'œufs	50 g
Gélatine	10 g
Fromage blanc	400 g
Crème fouettée	400 g

Compotine de myrtilles

Sucre	45 g
Pectine NH	3 g
Pulpe de myrtilles	75 g
Myrtilles billes	100 g
Gousse de vanille	1/2

✓ Réalisation

Biscuit cuiller aux fruits secs

- Mélanger les jaunes et la farine.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Dresser des fonds.
- Les parsemer de fruits secs.
- Cuire à 220°C.

Mousse au fromage blanc

- Cuire le sucre avec un peu d'eau à 121°C.
- Verser sur les jaunes.
- Monter au batteur et ajouter avant complet refroidissement la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et bien pressée.
- Ajouter le fromage blanc et la crème fouettée.
- Mélanger délicatement.

Compotine de myrtilles

- Mélanger le sucre et la pectine.
- Ajouter la pulpe de myrtilles.
- Faire tiédir légèrement.
- Ajouter les myrtilles billes et la demi-gousse de vanille.
- Cuire entre 3 et 5 minutes après ébullition.

Le chandeleur

✓ Composition

Crêpes
Mousse à la pomme
Pommes caramélisées flambées



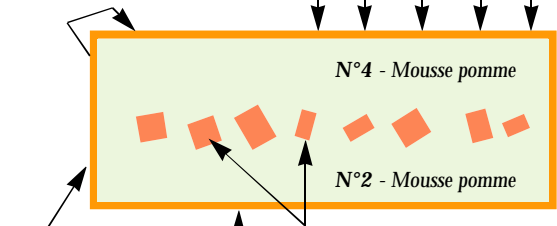
N°7 - Passer au froid négatif

N°8 - Démouler

N°9 - Disposer harmonieusement des crêpes en éventail

N°6 - Aplatir légèrement les crêpes à l'aide d'un carton pour régulariser ce qui deviendra le fond de l'entremets

N°5 - Rabattre les crêpes sur la mousse



Montage à l'envers

N°1 (*) - Chemiser le cercle avec des crêpes en rosace

N°3 - Dés de pommes caramélisées

(*) Les numéros indiquent la progression du montage

✓ Ingrédients

(3 entremets : 2 de 18, 1 de 16)

Pâte à crêpes (environ 15 crêpes)

Farine	200 g
Sucre	40 g
Œufs	4
Lait entier	320 g
Beurre fondu	20 g
Sel	Q.S.

Mousse à la pomme

Compote de pommes	400 g
Sucre	150 g
Feuilles de gélatine	7
Calvados	30 g
Crème fouettée	600 g

Pommes caramélisées flambées

Pommes	3
Beurre	40 g
Sucre	40 g
Calvados	30 g

✓ Réalisation

Pâte à crêpes

- Tamiser la farine.
- Incorporer le sucre, les œufs battus et le sel.
- Délayer en versant peu à peu le lait.
- Ajouter le beurre fondu.

Mousse à la pomme

- Faire tiédir la compote.
- Bien dissoudre le sucre dans la compote tiédie.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Ajouter le calvados.
- Incorporer délicatement la crème fouettée dans le mélange refroidi.

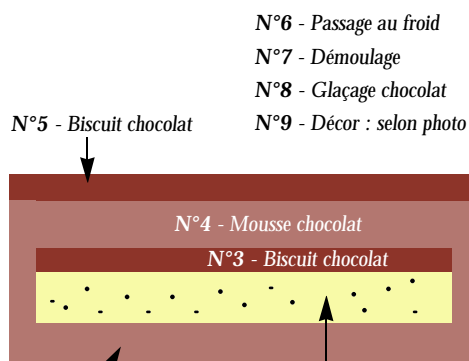
Pommes caramélisées flambées

- Couper les pommes en dés.
- Les faire revenir dans le beurre, dans une poêle très chaude.
- Ajouter le sucre.
- Flamber les pommes au calvados dès qu'elles deviennent colorées.

Rive droite

✓ Composition

Biscuit chocolat sans farine
Crème vanille
Mousse au chocolat
Glaçage chocolat



Montage à l'envers
N°1 (*) - Disposer au fond du cercle de la mousse chocolat

N°6 - Passage au froid
N°7 - Démoulage
N°8 - Glaçage chocolat
N°9 - Décor : selon photo

(*) Les numéros indiquent la progression du montage



✓ Ingrédients

(3 entremets : 1 de 14 cm, 1 de 16, 1 de 18)

Biscuit chocolat sans farine (1 plaque)

Beurre	110 g
Sucre	50 g
Cacao poudre	12 g
Jaunes d'œufs	65 g
Œufs	45 g
Couverture noire	135 g

Blancs d'œufs	195 g
Sucre	75 g

Crème vanille

Crème fleurette	300 g
Lait entier	195 g
Vanille	6 gousses

Jaunes d'œufs	120 g
Sucre	105 g

Mousse au chocolat

Sucre	80 g
Jaunes d'œufs	120 g
Crème liquide	120 g
Couverture noire	260 g
Crème fouettée	540 g

Glaçage chocolat

Pâte à glacer	1000 g
Couverture noire	200 g
Crème	500 g
Sirop à 30°	400 g
Glucose	100 g

✓ Réalisation

Biscuit chocolat sans farine

- Mélanger et travailler le beurre, le sucre et le cacao.
- Ajouter les jaunes, les œufs puis la couverture noire fondue.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Dresser et cuire à 220°C.

Crème vanille

- Porter à ébullition la crème, le lait et la vanille.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre.
- Mélanger.
- Cuire au bain-marie ou au four à 100°C, dans des moules à génoise chemisés de papier film.
- Surgeler pour faciliter le démoulage.

Mousse chocolat

- Mélanger le sucre, les jaunes, la crème.
- Au bain-marie, pocher le mélange.
- Faire fondre la couverture à 50°C.
- Mélanger rapidement 1/4 de la crème fouettée, puis délicatement les 3/4 restants.
- Incorporer délicatement l'appareil à bombe.

Glaçage chocolat

- Faire fondre la pâte à glacer et la couverture noire.
- Ajouter la crème, le sirop à 30° et le glucose bouillants.
- Verser sur la pâte à glacer et la couverture noire.

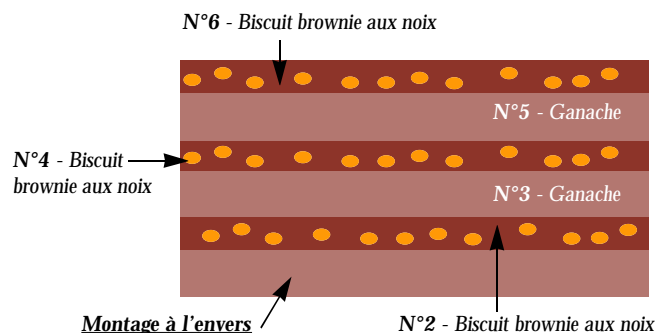
✓ Composition

Biscuit brownie aux noix
Ganache chocolat

N°7 - Passer au froid négatif

N°8 - Démouler

N°9 - Décorer selon photo



Montage à l'envers

N°1 (*) - Couler la ganache tiède dans le fond du cercle (mettre au préalable les cercles au congélateur)

(*) Les numéros indiquent la progression du montage

✓ Ingrédients

(2 entremets : 1 de 18 cm, 1 de 16)

Biscuit brownie aux noix

Couverture noire 70%	175 g
Beurre	190 g
Blancs d'œufs	4
Sucre	75 g
Jaunes d'œufs	4
Sucre	45 g
Farine	40 g
Noix hachées	60 g

Ganache chocolat

Crème	750 g
Beurre	250 g
Couverture noire 70%	750 g

✓ Réalisation

Biscuit brownie aux noix

- Faire fondre la couverture noire au bain-marie.
- Ajouter le beurre et lisser (ne pas trop chauffer).
- Monter les blancs d'œufs avec la moitié des 75 g de sucre au départ.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Mélanger le chocolat-beurre avec les jaunes-sucre.
- Ajouter la farine et les noix hachées.
- Incorporer délicatement les blancs montés.
- Verser dans 2 cercles chemisés de papier cuisson.
- Cuire à 180°C, four fermé pendant 45 min, puis 10 min à four ouvert.
- Après refroidissement couper les 2 entremets dans le sens de la hauteur de façon à obtenir 6 disques au total.

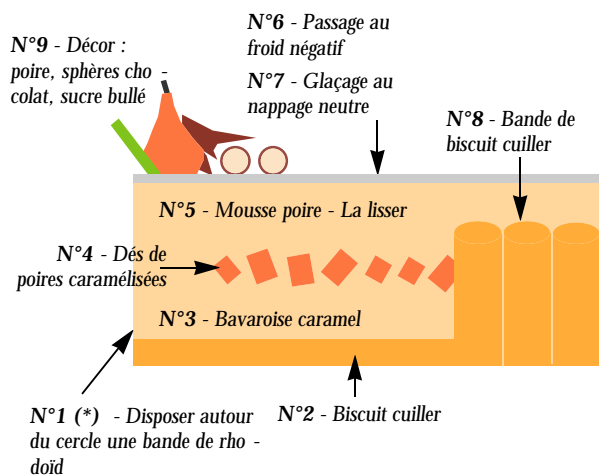
Ganache chocolat

- Faire bouillir la crème et le beurre.
- Verser le mélange sur la couverture noire.

Le verger

✓ Composition

Biscuit cuiller
Bavaroise caramel
Mousse poire
Poires pochées caramélisées



(*) Les numéros indiquent la progression du montage



✓ Ingrédients

(5 entremets de 18 cm)

Biscuit cuiller

Jaunes d'œufs	150 g
Fleur d'oranger	Q.S.
Farine	450 g
Blancs d'œufs	450 g
Sucre	450 g

Bavaroise caramel

Sucre	110 g
Crème fouettée	75 g
Lait	350 g
Jaunes d'œufs	140 g
Sucre	85 g
Feuilles de gélatine	6
Crème fouettée	500 g

Mousse poire

Pulpe de poire	500 g
Sucre	200 g
Feuilles de gélatine	7
Alcool de poire	40 g
Crème fouettée	800 g

Poires caramélisées

Sirop pochage	- Eau	1 litre
	- Sucre	500 g
Poires	1500 g	
Beurre	Q.S.	
Sucre	Q.S.	
Alcool de poire	Q.S.	

✓ Réalisation

Biscuit cuiller

- Mélanger les jaunes et la fleur d'oranger.
- Ajouter la farine.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Dresser et cuire à 220°C.

Bavaroise caramel

- Caraméliser à sec et décuire avec la crème fouettée.
- Réaliser une crème anglaise (verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre), puis ajouter en fin de cuisson le caramel et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- La refroidir rapidement.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Mousse poire

- Faire tiédir la pulpe de poire et le sucre.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, puis l'alcool.
- Incorporer délicatement la crème fouettée.

Poires caramélisées

- Cuire les poires fraîches dans le sirop.
- Les couper en dés.
- Les caraméliser dans une poêle bien chaude avec le beurre et le sucre.
- Les flamber à l'alcool de poire.

RECOMMANDÉ
par votre
CONFÉDÉRATION

La méridienne

✓ Composition

Biscuit amandes
Appareil à cigarettes (*décor*)
Bavaroise au café
Mousse au chocolat



N°7 - Décor : cabosses, cuillères
chocolat, grains de café

N°5 - Passage au froid négatif

N°6 - Glaçage marbré

N°4 - Bavaroise au café - La lisser

N°3 - Biscuit amandes

N°2 - Mousse au chocolat

N°1 (*) - Disposer aux 2/3 du cercle une bande de biscuit aux amandes imprimé avec l'appareil à cigarettes

(*) Les numéros indiquent la progression du montage

✓ Ingrédients

(5 entremets de 18 cm)

Biscuit amandes (2 plaques 1/2)

TPT blanc 525 g
Œufs 300 g
Farine 75 g

Beurre fondu 60 g

Blancs d'œufs 490 g

Sucre 120 g

Appareil à cigarettes (*décor*)

Beurre 50 g

Sucre glace 50 g

Blancs d'œufs 50 g

Farine 40 g

Cacao poudre 10 g

Bavaroise au café

Lait 325 g

Café en grains 40 g

Jaunes d'œufs 110 g

Sucre 150 g

Feuilles de gélatine 15 g

Crème fouettée 500 g

Mousse au chocolat

Crème 100 g

Couverture amère 250 g

Crème fouettée 400 g

✓ Réalisation

Biscuit aux amandes

- Mélanger le TPT, les œufs et la farine.
- Ajouter le beurre fondu.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Dresser et cuire à 220°C.

Appareil à cigarettes (*décor*)

- Crémier le beurre et le sucre glace.
- Ajouter les blancs tempérés.
- Incorporer la farine et le cacao.

Bavaroise café

- Faire infuser les grains de café concassés dans le lait.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Verser le lait aromatisé au café.
- Cuire comme une crème anglaise (85°C) maximum.
- Chinoiser.
- Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- La refroidir rapidement.
- Mélanger la crème fouettée délicatement.

Mousse au chocolat

- Faire bouillir la crème.
- Verser sur la couverture amère fondue.
- Mélanger la crème fouettée délicatement.

RECOMMANDÉ
par votre
CONFÉDÉRATION

Le Saint Vaast

✓ Ingrédients

(2 tartes : 1 de 20 cm, 1 de 26)

Pâte brisée

Farine	500 g
Beurre	250 g
Eau	150 g
Sel	15 g

Garniture

Saumon fumé	100 g
Miettes de crabe	120 g
Tomate	1
Persil	Q.S.

Appareil à quiche

Œufs	5
Crème	625 g
Sel, poivre	Q.S.



✓ Réalisation

- Sur le fond de pâte brisée précuit, disposer les lamelles de saumon fumé, les miettes de crabe et les dés de tomate.
- Parsemer le persil.
- Verser l'appareil à quiche.
- Cuire à 200-220°C.

RECOMMANDÉ
par votre
CONFÉDÉRATION

Tarte de Bilhac

✓ Ingrédients

(2 tartes : 1 de 20 cm, 1 de 26)

Pâte brisée

Farine	500 g
Beurre	250 g
Eau	150 g
Sel	15 g

Garniture

Tomates	6
Courgettes	350 g
Gruyère	150 g
Moutarde	60 g

Appareil à quiche

Œufs	2
Crème	250 g
Sel, poivre, muscade	Q.S.



✓ Réalisation

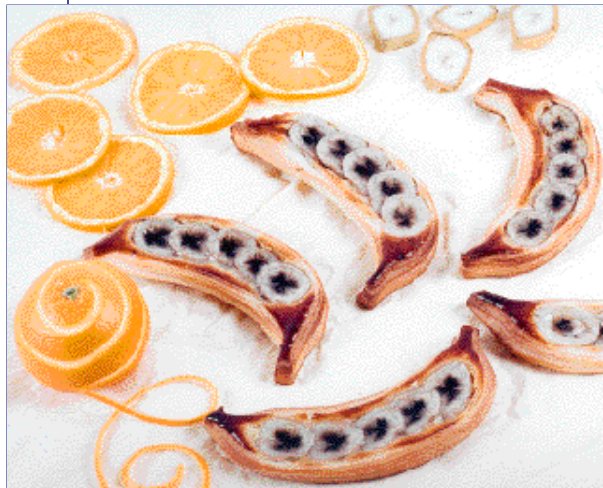
- Sur le fond de pâte brisée précuit, étaler la moutarde.
- Disposer une rondelle de tomate, une de courgette revenue au beurre, une tranche de gruyère, etc.
- Verser l'appareil à quiche.
- Cuire à 200-220°C.

RECOMMANDÉ
par votre
CONFÉDÉRATION

Le bananier

✓ Composition

Pâte levée feuilletée
Crème pâtissière à l'orange
Bananes



Recette de base

Crème pâtissière

Lait	1 l
Sucre	250 g
Œufs entiers	4
Poudre à crème	80 g
Beurre	100 g

✓ Ingrédients

(environ 40 pièces)

Pâte levée feuilletée

Farine	1000 g
Œufs	2
Lait	300 g
Eau	150 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g

Crème pâtissière à l'orange

Crème pâtissière	300 g
Zeste d'orange	1/4

Finition

Bananes	6
Citron	1
Nappage incolore	

✓ Préparation

Pâte levée feuilletée

- Pétrissage : 10 min en 1ère vitesse
- Pointage : 15 min à température ambiante
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 h
- Tourage : 1 tour double + 1 tour simple

Crème pâtissière à l'orange

- Faire chauffer le lait et le sucre.
- Mélanger les œufs et la poudre à crème.
- Mélanger hors du feu les deux préparations.
- Recuire à feu doux.
- Ajouter le beurre après cuisson.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le zeste d'orange.
- Bien mélanger.

✓ Réalisation

- Abaisser la pâte levée feuilletée à 4 mm d'épaisseur.
- Découper les formes à partir d'un gabarit.
- Dorer les pâtons.
- Laisser lever environ 2 heures à 25°C.
- Aplatir l'intérieur des pâtons.
- Redorer.
- Dresser un cordon de crème pâtissière à l'orange.
- Disposer des rondelles de banane citronnées.
- Cuire environ 15 min à 200°C.
- Appliquer un nappage incolore sur les rondelles de banane.

Carré citron

✓ Composition

Pâte levée feuilletée
Crème pâtissière au citron vert
Framboises
Eclisses d'amandes

Recette de base

Crème pâtissière

Lait	1 l
Sucre	250 g
Œufs entiers	4
Poudre à crème	80 g
Beurre	100 g

✓ Ingrédients

(environ 36 pièces)

Pâte levée feuilletée

Farine	1000 g
Œufs	2
Lait	300 g
Eau	150 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g

Crème pâtissière au citron vert

Crème pâtissière	300 g
Zeste de citron vert	1/4
Jus de citron vert	1/4

Garniture

Framboises	250 g
------------	-------

Décor

Eclisses d'amandes	
Sucre glace	



✓ Préparation

Pâte levée feuilletée

- Pétrissage : 10 min en 1ère vitesse
- Pointage : 15 min à température ambiante
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 h
- Tourage : 1 tour double + 1 tour simple

Crème pâtissière au citron vert

- Faire chauffer le lait et le sucre.
- Mélanger les œufs et la poudre à crème.
- Mélanger hors du feu les deux préparations.
- Recuire à feu doux.
- Ajouter le beurre après cuisson.
- Refroidir rapidement.
- Ajouter le zeste et le jus de citron.
- Bien mélanger.

✓ Réalisation

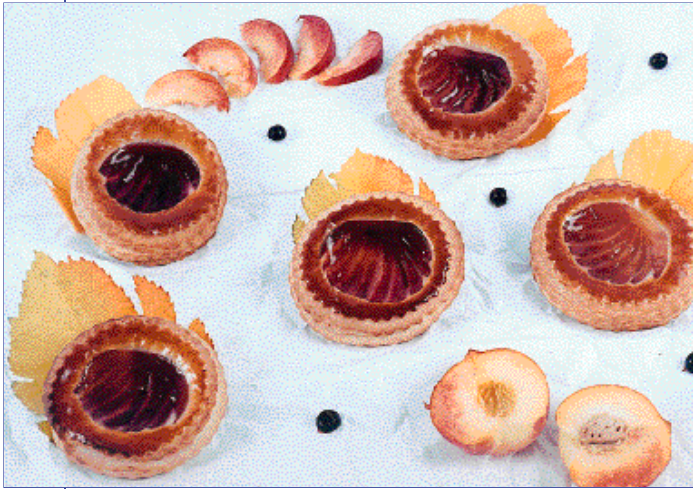
- Abaisser la pâte levée feuilletée à 3 mm d'épaisseur.
- Découper 72 carrés de 8 x 8 cm.
- Garnir 36 carrés de crème pâtissière au citron vert.
- Déposer 2 à 3 framboises.
- Dorer le pourtour des carrés.
- Superposer les 36 carrés restants.
- Fermer et bien souder.
- Retourner sur plaques.
- Dorer.
- Inciser harmonieusement les pâtons.
- Laisser lever environ 2 h à 25°C.
- Dorer.
- Décorer avec des éclisses d'amandes.
- Cuire environ 20 min à 200°C.
- Saupoudrer de sucre glace après refroidissement.

RECOMMANDÉ
par votre
CONFÉDÉRATION

Tarteline à la pêche

✓ Composition

Pâte levée feuilletée
Crème pâtissière au cassis
Pêches



✓ Ingrédients

(environ 35 pièces)

Pâte levée feuilletée

Farine	1000 g
Œufs	2
Lait	300 g
Eau	150 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g

Crème pâtissière au cassis

Lait	125 g
Purée de cassis	125 g
Sucre	65 g
Œuf entier	1
Poudre à crème	20 g
Beurre	25 g

Finition

Pêches	12
Nappage incolore	

✓ Préparation

Pâte levée feuilletée

- Pétrissage : 10 min en 1ère vitesse
- Pointage : 15 min à température ambiante
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 h
- Tourage : 1 tour double + 1 tour simple

Crème pâtissière au cassis

- Faire chauffer le lait, la purée de cassis et le sucre.
- Mélanger l'œuf et la poudre à crème.
- Mélanger hors du feu les deux préparations.
- Recuire à feu doux.
- Ajouter le beurre après cuisson.
- Refroidir rapidement.

✓ Réalisation

- Abaisser la pâte levée feuilletée à 4 mm d'épaisseur.
- Détailler à l'emporte-pièce rond cannelé (diamètre 10 cm).
- Laisser lever environ 2 heures à 25°C.
- Aplatir l'intérieur des pâtons.
- Dorer.
- Garnir l'intérieur de crème pâtissière au cassis.
- Décorer avec des tranches de pêches.
- Faire cuire environ 15 min à 200°C.
- Appliquer un nappage incolore sur les pêches.

La poirola

✓ Composition

Pâte levée feuilletée
Appareil poire



✓ Ingrédients

(environ 40 pièces)

Pâte levée feuilletée

Farine	1000 g
Œufs	2
Lait	300 g
Eau	150 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g

Appareil poire

Poires	600 g
Sucre	100 g
Crème	100 g
Poivre	Q.S.

✓ Préparation

Pâte levée feuilletée

- Pétrissage : 10 min en 1ère vitesse
- Pointage : 15 min à température ambiante
- Mettre au réfrigérateur pendant 1 h
- Tourage : 1 tour double + 1 tour simple

Appareil poire

- Poêler les dés de poires.
- Les faire caraméliser avec le sucre.
- Déglacer avec la crème.
- Poivrer légèrement.
- Laisser refroidir.

✓ Réalisation

- Abaisser la pâte levée feuilletée à 4 mm d'épaisseur.
- Découper des bandes de pâte de 25 cm x 4 cm.
- Torsader à 2 reprises la bande de pâte.
- Superposer les 2 extrémités.
- Dorer.
- Laisser lever environ 2 heures à 25°C.
- Aplatir l'intérieur des pâtons.
- Redorer.
- Garnir l'intérieur avec l'appareil poire.
- Cuire environ 15 min à 200°C.