SODIAAL PROFESSIONNEL

BOULANGERIE PÂTISSERIE

Couronne feuilletée des rois

Recette réalisée avec

candia PROFESSIONNEL

Couronne feuilletée des rois

BRIOCHE FEUILLETÉE

- 510g de farine T45
- 5g de sel fin
- 70g de sucre
- 150g de lait
- 20g de levure boulangère
- 50g d'oeufs
- 50g de beurre Extra Fin Candia Professionnel
- 300g de **beurre Extra Tourage Candia Professionnel**

CROUSTILLANT SARRASIN

- 50g de sucre glace
- 25g de farine sarrasin
- 60g de blanc d'oeufs
- 160g d'eau
- 15g de beurre Extra Fin Candia Professionnel
- 2g de sel fin

BRIOCHE FEUILLETÉE

Mélanger la farine, le sucre, le lait et la levure émiettée puis pétrir 5 minutes.
Ajouter le sel et le Beurre Extra Fin, à température ambiante, coupés en dés.
Pétrir 2 minutes, la pâte doit être lisse et homogène.
Laisser la pâte levée pendant 1 h à température ambiante.
Incorporer le beurre de tourage et réaliser 3 tours simples avec 45 minutes de pose entre chaque tour.
Faire une abaisse de 35/45cm, la rouler et la mettre au congélateur.
Découper des tronçons de 6cm et les placer en couronne à l'intérieur de 2 cercles inox.
Laisser la pâte lever pendant 1h puis cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Astuce du chef

Ajouter un sirop de confisage en fin de cuisson pour une couronne brillante.

Couronne feuilletée des rois

CRÈME PÂTISSIÈRE NOISETTE

- 1L de lait
- 140g de sucre
- 240g de jaune d'oeufs
- 50g de farine
- 60g de fécule de maïs
- 52g de masse gélatine
- 50g de pâte de noisettes
- 100g de beurre Extra Fin Candia Professionnel

DÉCOR

- 10g de griottes confites
- 10g d'angélique confite
- 10g d'écorces d'oranges confites
- 10g de noisettes grillées
- 10g d'Amandes grillées
- 10g de noix

CROUSTILLANT SARRASIN

Tamiser le sucre glace et la farine de sarrasin puis ajouter les blancs d'œufs. Incorporer le mélange : eau, beurre et sel porté à ébullition.
Couler l'appareil sur une plaque anti-adhésive préalablement graissée et cuire à 170°C pendant 12 minutes de chaque cotés.

CRÈME PÂTISSIÈRE NOISETTE

Mélanger les jaunes avec le sucre, la farine et la fécule.
Incorporer le lait chaud et reverser dans la casserole.
Porter à ébullition et cuire pendant 1 minute.
Débarrasser dans un cul de poule, ajouter la masse gélatine et la pâte de noisette.
Mixer et refroidir la crème a 40°C avant d'ajouter le beurre.
Mixer de nouveau et réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Une fois que la brioche est refroidie, la retourner et pocher la crème pâtissière noisette.
Décorer le dessus de la brioche avec les fruits secs et confits.
Ajouter le croustillant sarrasin.