

Travaux pratique de Pâtisserie

Diamants



Matières premières Quantités

Beurre	0.200
Farine t55	0.250
Sucre vanillé	0.100
Jaunes d'œufs	0.010
Sel	0.002

Progression

Appareil à Diamants de base

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine, ajouter ensuite tous les ingrédients, puis pétrir sans corser. Stocker la pâte dans un film au réfrigérateur.

Avant que la pâte ne soit trop ferme, détailler des pâtons de 300g chacun, allonger en forme cylindrique à environ 15 cm de long. Egaliser en utilisant une petite planche de bois. Placer les rouleaux obtenus au réfrigérateur.

Ensuite, dorer les rouleaux aux jaunes d'œufs et les rouler dans le sucre cristal avant le détaillage.

Détailler en coupant des tranches de 12mm. Positionner les diamants sur plaque et feuille de papier et presser légèrement du bout du doigt au centre de chacun avant cuisson.

Cuisson au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes.

Variantes :

Pour 300g de pâte à diamants de base, ajouter soit :

- 40g d'écorce d'orange
- 40g d'écorce de citron
- 40g de gingembre confit et 1 zeste de citron
- 1/2g de cannelle en poudre et 1 zeste de citron râpé
- 10g d'extrait de café et 40g de noix de pécan hachées
- 30g de pâte de pistache et 40g de pistaches hachées finement.

