

Allumettes, conversations, jalousie



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.375	<u>Feuilletage ordinaire :</u>
Sel	0.008	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.
Eau environ	0.165	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.
Beurre	0.280	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.
		L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.
		Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur.
		Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.
		Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour).
		Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.
		Donner le 2 ^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5 ^e tour, repos. Allonger et détailler.
Lait	0.250	<u>Crème mousseline:</u>
Jaunes d'œufs	0.125	Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.030	Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.125	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.
Œufs	1 1/2	Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
Poudre d'amandes	0.100	Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Farine	0.020	
Blanc d'œuf	1	<u>Glace royale</u>
Sucre glace tamisé	0.250	Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace.
Gouttes de vinaigre	2	Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs.
		Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point. Ajouter le vinaigre
		<u>Procédé de fabrication des allumettes :</u>
		Etaler une bande de feuilletage de 6mm d'épaisseur sur 10cm de largeur.
		Recouvrir régulièrement à la spatule de glace royale.
		Détailler des rectangles dans la bande. Laisser sécher 1 ou 2 heures. Cuire à 200°C.
		A la sortie du four, couper en deux, dans l'épaisseur, toutes les allumettes et laisser refroidir. Garnir à la poche de crème mousseline.
		<u>Procédé de fabrication pour les conversations :</u>
		Foncer des moules beurrés avec une abaisse fine de feuilletage. Garnir de crème d'amande à moitié. Recouvrir de feuilletage.
		Recouvrir de glace royale puis poser 4 bandes de feuilletage pour dessiner un losange au centre. Laisser reposer une heure. Cuire à 200°C.
		<u>Procédé de fabrication pour la bande de jalousie :</u>
		Etaler le feuilletage sur 5mm et détailler deux bandes identiques de 10cm de largeur. Mouiller les bords d'une des deux bandes. Garnir le centre de crème d'amande avec une poche à douille.
		Plier la deuxième bande et inciser sur toute la longueur. Déplier et poser délicatement sur l'autre bande. Chiqueter les bords et dorer le dessus.
		Cuire à 200°C. Laisser refroidir. Napper. Détailler des bandes de 3 à 4 cm de largeur.
		Il est possible de décorer les bords avec du sucre en grain.