



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.750	<u>Pâte à croissants</u>
Sucre	0.095	Peser et tamiser la farine.
Sel	0.018	Verser la farine dans une cuve.
Levure	0.045	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.
Lait environ	0.375	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Beurre	0.375	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. Verser la levure délayée dans la farine. Verser une partie du lait. Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée. Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter. Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn. Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur. Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple. Détailler de différentes formes. Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure. Dorer. Cuire au four ventilé à 200°C. Napper.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule, puis la farine
Lait	0.125	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.035	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Poudre à flan	0.013	Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud
Raisins blonds	0.150	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes
Abricots sirop	8	Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule

