



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Feuilletage ordinaire :</u>
Sel	0.005	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.
Eau environ	0.110	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.
Beurre	0.190	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.
Beurre	0.050	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.050	Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.
Œufs	1	Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
Poudre d'amandes	0.050	Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Farine	0.010	
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
Amandes effilées	0.100	
		<u>Procédé de fabrication des sacristains :</u> Etaler d'une épaisseur de 2 mm, une abaisse de feuilletage de 40 cm de longueur. Plier en deux pour marquer la moitié puis remettre à plat. Etaler de la crème d'amande sur une des deux moitiés. Recouvrir la crème d'amande en repliant l'autre moitié de l'abaisse. Recouvrir l'abaisse, avec de la glace royale, à la palette. Couper des bandes de 2 cm de largeur. Saupoudrer d'amandes effilées blanches. Cuire sur feuille à 190°C