

Du 9 au 16 mai,
c'est



la Fête du Pain!

Feuilleté "Boulangier" Abricot / Pistache



Recette proposée par
Arnaud Jacques



Méthode

Matériel utilisé : pétrin axe oblique.
Température de base : environ 58°C.
Incorporation : mettre tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre de tourage.
Frasage : environ 5 minutes en première vitesse.
Consistance de la pâte : batarde.
Pétrissage : amélioré (1000 brassages) soit environ 10 minutes en deuxième vitesse.
Température en fin de pétrissage : environ 24°C.
Division : diviser la pâte en 2 pâtons de même poids puis les bouler légèrement.
Pointage : environ 15 minutes puis les allonger légèrement et disposer sur une plaque.
Détente : à 4°C jusqu'à utilisation.
Beurrage : à 250 g de matière grasse par pâton.
Tourage : 1 tour double + 1 tour simple puis détente à 4°C.
Laminage : allonger les pâtons (forme rectangulaire d'environ 4 mm d'épaisseur).
Détaillage : détailler en forme de « B » à l'aide d'un gabarit.
Dorage : à l'œuf.
Apprêt : environ 2 heures à 25°C.
Dorure : dorer une seconde fois à l'œuf.
Garniture : disposer 2 palets de crème d'amande pistache congelés par viennoiserie en appuyant légèrement.
Cuisson : environ 20 minutes à 200°C.
Finition : disposer des quartiers d'abricot et saupoudrer la périphérie du "B" de sucre glace.

* Les temps sont ici donnés à titre indicatif. Ils sont susceptibles de varier selon 3 paramètres : le matériel, la quantité de pâte pétrie et les caractéristiques de la farine.

Ingrédients de la pâte feuilletée

(Pour 32 viennoiseries)

Farine courante	1000 g
Eau	environ 480 g
Œufs	120 g
Sel	20 g
Levure	40 g
Sucre	100 g
Poudre de lait	30 g
Beurre	50 g
Pâte fermentée	200 g
Beurre de tourage	500 g

Finition :
 Sucre glace QS
 Nappage neutre QS

Préparation de la crème d'amande pistache

Beurre	140 g
Poudre d'amandes	140 g
Sucre	140 g
Œufs	140 g
Farine	35 g
Pâte à pistache	60 g

Méthode :

Crémer le beurre et le sucre, puis incorporer la poudre d'amande.
 Incorporer progressivement les œufs, puis la farine.
 Incorporer la pâte à pistache.
 Garnir aux trois quarts des moules souples de 4 cm de diamètre sur 2 cm de hauteur (environ 10 g par empreinte).
 Ajouter quelques amandes hachées sur les palets
 Disposer au congélateur jusqu'à utilisation.

Préparation des quartiers d'abricot

Oreillons d'abricot 16

Méthode :

Egoutter les oreillons d'abricot.
 Les couper en deux.
 Les disposer sur plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson.
 Les faire cuire à 150°C pendant 10 minutes au four.
 A l'aide d'un chalumeau, caraméliser superficiellement les abricots.
 Laisser refroidir.
 A l'aide d'un pinceau, napper au nappage neutre les quartiers d'abricot puis réserver.

www.fetedupain.com

avec le concours du



le pain

www.le-pain.fr

"bou
lan
ger"
C'est un métier.

www.boulangerie.org