



Demain chez vous

*Un produit feuilleté original
qui associe croustillance,
onctuosité et saveur acidulée.*



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



Croûtes de bouchée sucrée



Difficulté



Gamme

Gourmande

Catégorie



VIENNOISERIE

Composition

*Ces croûtes de bouchée sucrée sont garnies d'une crème chiboust à la vanille
et d'une compotée de fruits rouges.*

Elles sont décorées d'un anneau de pâte feuilletée, de framboise, groseille et cassis.

Croûtes de bouchée sucrée

Pour 12 pièces

CRÈME CHIBOUST À LA VANILLE

Gélatine en poudre 200 Bloom	3 g
Eau	21 g
Lait entier	250 g
Vanille en gousse	0,3 pce/s
Jaune d'œuf liquide	60 g
Sucre semoule	50 g
Poudre à crème	25 g
Eau	30 g
Sucre semoule	75 g
Blanc d'œuf liquide	80 g

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
- Ajouter la poudre à crème.
- Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis.
- Porter le tout à ébullition et maintenir 1 minute 30.
- Retirer la gousse de vanille.
- Ajouter la gélatine hydratée.
- Dans une casserole, faire cuire l'eau et le sucre semoule à 120°C.
- Verser en filet sur les blancs d'œufs mousseux.
- Monter au batteur et incorporer délicatement à la crème pâtissière encore chaude.

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

Cocktail de fruits rouges surgelés	425 g
Sucre semoule	65 g
Pectine NH nappage	10 g

- Dans une casserole, faire chauffer les fruits rouges surgelés avec la moitié du sucre.
- Ajouter progressivement le reste du sucre et la pectine préalablement mélangés.
- Porter à ébullition environ 1 minute.
- Débarrasser, filmer et laisser refroidir.

CROÛTES DE BOUCHÉE SUCRÉE

Pâte feuilletée inversée	1100 g
Crème chiboust à la vanille	600 g
Compotée de fruits rouges	500 g
Sucre semoule	100 g
Framboise	40 g
Cassis	40 g
Groseille en grappe	40 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

- Allonger la pâte feuilletée en un rectangle de 28 x 74 cm, environ 2.5 mm d'épaisseur.
- Détailler 24 disques de 9 cm de diamètre.
- Évider 12 disques avec un emporte-pièce uni de 6 cm.
- Évider les 12 disques de 6 cm avec un emporte-pièce uni de 3.5 cm.
- Dorer les disques pleins.
- Poser les anneaux de 9 cm de pâte feuilletée.
- Bien souder, puis dorer une première fois et laisser sécher la dorure.
- Dorer une seconde fois puis retourner dans le sucre semoule les croûtes ainsi que les anneaux de 6 cm.
- Laisser reposer environ 1 heure.
- Faire cuire au four à 190/200°C, environ 35 minutes en bridant les croûtes de bouchée à 4.5 cm de hauteur.
- Brider les anneaux de 6 cm à 2 cm de hauteur environ et laisser refroidir.
- Garnir les croûtes avec 35 g de compotée de fruits rouges et 45 g de crème chiboust environ.
- Poser l'anneau de 6 cm et disposer les fruits en son centre.
- Passer 5 minutes au four ventilé à 180°C pour la dégustation.



Avant dégustation, réchauffer le produit au four à 180°C pendant 5 minutes.