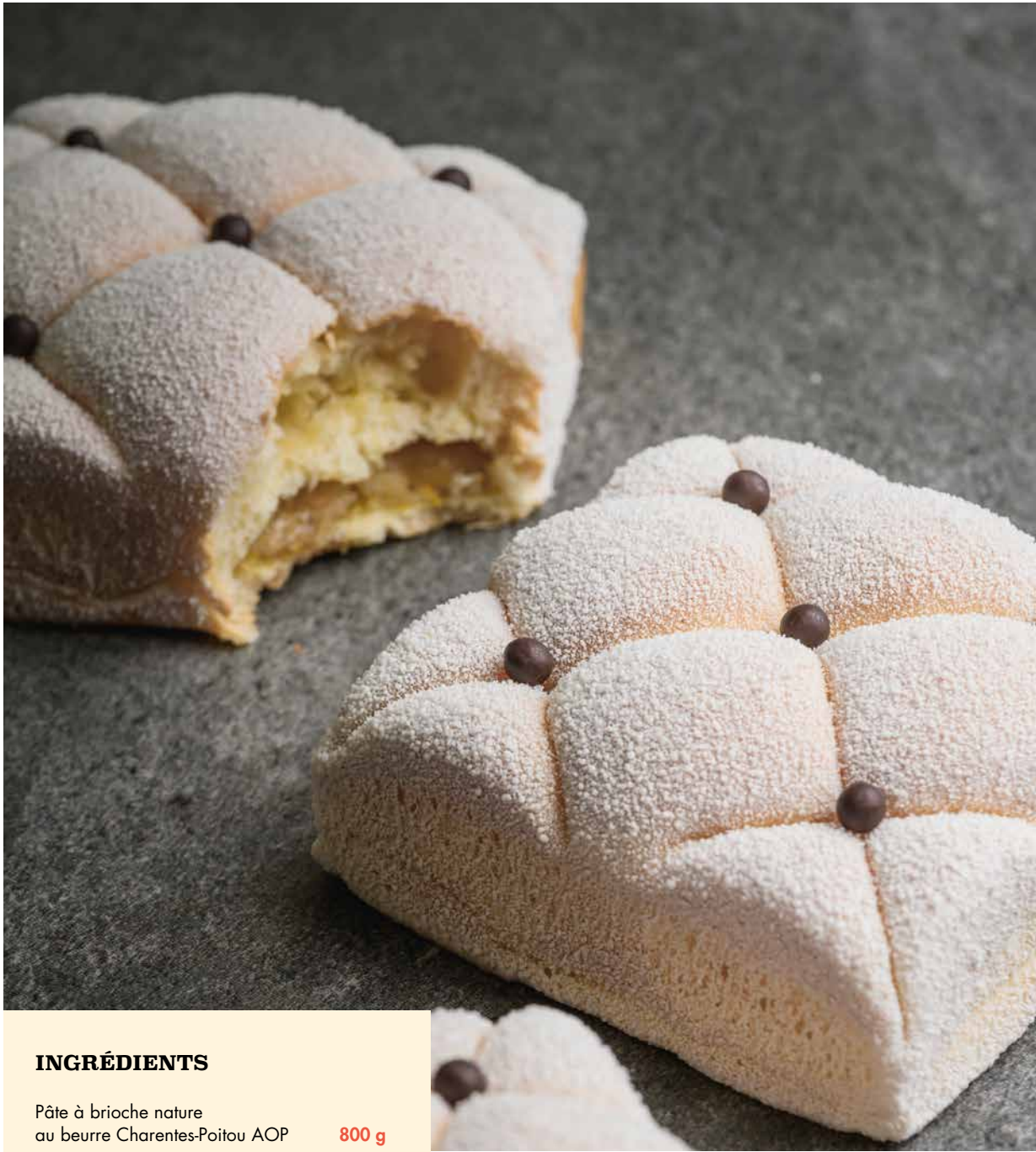




INGRÉDIENTS

- Pâte à brioche nature
au beurre Charentes-Poitou AOP

800 g
- Pâte d'amande à l'orange**

Pâte d'amande 50 %

Gousse de vanille

Zeste d'orange

Écorces d'oranges confites

450 g

1 pièce

1 pièce

100 g
- FINITION 1**

Spray velours blanc

QS
- FINITION 2**

Billes croustillantes Valrhona

5/coussin

PETIT
COUSSIN
ORANGE

MÉTHODE
DE TRAVAIL

- Apprêt : 2h30 à 28°C

Cuisson : 17 min 145°C

Ressuage : sur grille

PÂTE D'AMANDE
À L'ORANGE

Au batteur muni d'une
feuille mélanger tous les
ingrédients nécessaires à
la préparation, une fois le
mélange homogène, mettre

la masse entre deux feuilles
guitare puis abaisser au
laminoin à 4 mm.
Réserver au congélateur.

PAS À PAS

1. Préparation du pâton :

abaisser le pâton à 4mm
2. Détaillage :

détailler
12 carrés de 8 cm de côté,
abaisser les chutes à 1mm
d'épaisseur et détailler
12 carrés de
8 cm de côté. Découper des
carrés de pâte d'amande
orange de 7cm de côté les
poser sur les pâtons de 4mm,
mettre le carré plus fin au-dessus
de la pâte d'amande pour
enfermer la pâte d'amande.
Souder les deux pâtes.
3. Façonnage :

fendre les carrés
de brioche afin de réaliser
les coussins, enfermer
les coussins dans des moules
carrés de 9cm de côté.
4. Apprêt :

2h30 à 28°C
5. Cuisson :

17 min 145°C
6. Ressuage :

sur grille
7. Finition :

mettre
les viennoiseries en cellule de
refroidissement rapide
30 minutes, vaporiser les
coussins au spray velours blanc.
Mettre les 5 billes de chocolat
pour finir le trompe l'œil.

