



TWIST BOSTOCK

POUR 30 TWISTS

PÂTE À CROISSANT NATURE

420 g de farine T55

420 g de farine T45

32,5 g de levure

430 g de lait

85 g de Beurre doux Charentes-Poitou AOP, Lescure®

500 g de Beurre plaque Charentes-Poitou AOP, Lescure®

15 g de sel

65 g de sucre

Mélanger les farines T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre rouleau en morceaux et la levure délayée dans le lait.

Pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 3 minutes, puis 5 minutes en 2^{ème} vitesse.

Bouler puis laisser pointer pendant 1 heure.

Abaïsser la pâte.

Avec la plaque de beurre, réaliser un tour double puis un tour simple. Laisser reposer au réfrigérateur.

BRIOCHE

190 g de farine de gruau T45

65 g de farine T55

7,5 g de levure

7,5 g de sel

25 g de sucre

125 g d'œufs (1)

50 g d'œufs (2)

175 g de Beurre doux Charentes-Poitou AOP, Lescure®

La veille, mettre au froid tous les ingrédients.

Pétrir les farines, la levure, le sel, le sucre avec les œufs (1) pendant 5 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pétrir en 2^{ème} vitesse en incorporant progressivement les œufs (2) pendant 20 minutes.

Lorsque la pâte claque, incorporer le beurre.

Laisser pointer pendant 1 heure à température ambiante.

Rabattre puis réserver au froid pendant une nuit.

Étaler une abaisse 30 cm x 20 cm à 2,5 mm d'épaisseur.

Mettre à pousser et cuire au four à 170°C.

Laisser refroidir.

SIROP D'IMBIBAGE

450 g d'eau

125 g de sucre

50 g de rhum

Réaliser un sirop avec les ingrédients, puis imbiber la plaque de brioche avec le sirop tiède et mettre au congélateur.

Détailler des ronds de brioche de 5 cm de diamètre.

Congeler.



CRÈME D'AMANDE

170 g de Beurre doux Charentes-Poitou AOP, Lescure®

170 g de sucre

170 g de poudre d'amande

170 g d'œufs

6 g d'extrait de vanille

2 g de fleur d'oranger

Mélanger le beurre et le sucre puis la poudre d'amande et les œufs.

Ajouter l'extrait de vanille et la fleur d'oranger.

MONTAGE

350 g de pâte à croissant nature non tournée

2000 g de pâte à croissant nature tournée

QS d'amandes brutes

QS de crème d'amande

QS de brioche

Déposer la pâte à croissant nature non tournée sur le pâton de pâte à croissant tournée.

Abaïsser l'ensemble à 4 mm d'épaisseur.

Humidifier puis saupoudrer d'amandes brutes mixées finement. Passer un léger coup de rouleau pour les incruster dans la pâte.

Détailler des bandes de 2 cm x 24 cm (entre 35 g et 37 g).

Faire pousser pendant 1h30 à 26°C dans des cercles de 8 cm de diamètre.

Pocher 20 g de crème d'amande sur le rond de brioche imbibé congelé.

Saupoudrer d'amandes effilées.

Déposer au centre et cuire à 170°C pendant 17 minutes.

Laisser refroidir.

Poudrer de sucre glace.



www.savencia-fd-foodservice.com

[f](#) Lescure France

[@lescurer_fr](#)

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →





RÉALISER UNE PÂTE COLORÉE/ARÔMATISÉE

- 1 Mixer les ingrédients pour réaliser la pâte colorée ou aromatisée.



- 2 Laminer la pâte colorée ou aromatisée.



- 3 Humidifier la pâte.



- 4 Déposer au-dessus la pâte à croissant nature tournée.



- 5 Passer le rouleau.



- 6 Découper la pâte colorée ou aromatisée qui dépasse.



- 7 Laminer ensemble les 2 pâtes.



- 8 Selon les recettes, ajouter graines, ou herbes. Passer le rouleau pour les incruster dans la pâte.



- 9 Détailler des bandes de 2 cm x 24 cm.



www.savencia-fd-foodservice.com

[Lescure France](https://www.facebook.com/LescureFrance)

[@lescure_fr](https://www.instagram.com/lescure_fr)

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →





FORMER UN TWIST SUCRÉ

1 Former des cercles avec les bandes.



2 Faire pousser pendant 1h30 à 26°C dans des cercles de 8 cm de diamètre.



Déposer au centre la garniture au cream cheese congelée et cuire à 170°C pendant 17 minutes.



www.savencia-fd-foodservice.com

[f](https://www.facebook.com/lescurefrance) Lescure France

[i](https://www.instagram.com/lescure_fr) @lescure_fr

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

