



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 tourée
2000 g de pâte à croissant nature tourée

QS d'amandes brutes

QS de crème d'amande

QS de brioche

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

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 congéleé.

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



Lescure France



@lescure_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 arômatisée.



2 Laminer la pâte colorée ou arômatisée.



3 Humidifier la pâte.



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



5 Passer le rouleau.



6 Découper la pâte colorée ou arômatisée 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 Détailer des bandes de 2 cm x 24 cm.



www.savencia-fd-foodservice.com

Lescure France

@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
Lescure France
@lescure_fr

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

