Beignets Noisette façon Bueno
Pour environ !15 beignets



1. ***PÂTE À BEIGNETS***

   1000 g de farine type 45
   30 g de levure
   120 g de sucre
   20 g de sel
   50 g d'œuf
   20 g de jaune d'œuf
   340 g de lait
   70 g de beurre

   Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 minutes en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Pointage en bac, couvert.

2. ***CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO***

   400 g de **Crémeux Noisette façon Bueno ancel**

3. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler et bouler des pâtons de 50 g de pâte à beignet. Laisser doubler de volume puis frire dans le l'huile d'arachide à 180°C. Après refroidissement, garnir les beignets de crémeux noisette façon Bueno puis saupoudrer avec du sucre glace.