Brioches Framboise Pistache
Pour !1 cadre 40x60 cm



1. ***PÂTE BRIOCHE***

   Réaliser 3 kg de pâte brioche selon votre méthode habituelle.

2. ***FOURRAGE FRAMBOISE***

   500 g de **Fourrage Framboise avec Morceaux ancel**

3. ***CRÉMEUX PISTACHE***

   350 g de **Crémeux Pistache ancel**

4. ***MONTAGE & FINITION***

   Étaler la pâte à brioche en un rectangle de 80×30 cm. Étaler le fourrage framboise uniformément sur tout la surface puis rouler la pâte dans le sens de la longueur. Couper des parts de 3 cm de large puis les déposer à plat dans un cadre 40×60 cm posée sur une plaque recouverte de papier

cuisson. Mettre en pousse, dorer, parsemer de pistaches hachées puis cuire environ 20 minutes à 160°C. Après refroidissement, dresser des pointes de crémeux pistache sur chaque viennoiserie puis décorer de demi-framboises fraîches.