Croissants cubes
Pour environ !10 croissants cubes



1. ***PÂTE À CROISSANT***

500 g de farine
70 g de sucre
15 g de sel
25 g de levure
250 g de lait entier
350 g de beurre de tour (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait entier et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOISETTE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
120 g Pure Pâte de Noisette d'Italie IGP Sébalcé
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle, lisser après refroidissement puis incorporer la pâte de noisette.

3. ***GLAÇAGE ROCHER CHOCOLAT AU LAIT***

1000 g de Glaçage Façon Rocher Chocolat au lait ancel

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Etaler la pâte à croissant sur 3 mm d'épaisseur et environ 20 cm de large. Rouler la pâte vers soi puis couper des morceaux de 3 cm
d'épaisseur. Placer les morceaux dans des mini cadres de 7 cm de côté, graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Mettre en
pousse environ 2 heures à 25°C puis déposer sur les cadres un papier de cuisson et une plaque de cuisson pour permettre aux croissants
cubes de rester bien plats durant la cuisson. Cuire à 170°C environ 15 min en four ventilé. Retirer les cadres et laisser refroidir. A l'aide d'une
poche munie d'une douille à garnir, fourrer les croissants cubes de crème pâtissière à la noisette en injectant la crème par le dessous.
Tremper les croissants cubes dans le glaçage rocher au chocolat au lait. La crème pâtissière peut être remplacée par toutes les garnitures
ou fourrages fruits prêts à l'emploi de la gamme ancel.