

Crosipats
Pour environ !30 pièces



1. **PÂTE À CROISSANT**

1000 g de farine T55
20 g de sel
100 g de sucre
40 g de levure
500 g de beurre
600 g de lait entier (environ)

Dans un pétrin, mettre la farine, le sel, le sucre, la levure, 50 g de beurre et le lait puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. Laisser pointer en bac couvert au frais. Etaler 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. Etaler 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 premier tour en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Laisser reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Laisser reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner un dernier tour puis laisser à nouveau reposer au frais 30 min.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU 1 L D'EAU)**

1L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

OU

Crème pâtissière à froid : Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Placer les cercles à entremets de 7,5 cm de Ø chemisés d'une bande de papier cuisson de 6 cm de haut. Étaler une bande de pâte d'environ 40 cm de large sur 3 mm d'épaisseur. Dorer le bord d'un côté puis rouler la pâte pour former un boudin. Couper des morceaux de 70 g puis les placer debout au centre de chaque cercle. Laisser pousser environ 1h30 à 25°C. Dorer à l'oeuf. A l'aide d'une poche munie d'une douille à fourrer, injecter environ 30 g de crème pâtissière au centre de chaque viennoiserie puis cuire environ 20 min à 170°C. À la sortie du four, glacer le dessus au pinceau avec du sirop à 30°B.