Lapins Gourmands de Pâques
Pour environ !20 viennoiseries



1. ***PÂTE À BRIOCHE***

1000 g de farine
40 g de levure
100 g de sucre
20 g de sel
350 g d'œufs
250 g de lait environ
250 g de beurre tempéré

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 min 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. Laisser pointer en bac couvert.

2. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'œufs

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***

Prélever ¼ de la pâte à brioche puis la réserver au réfrigérateur. Étaler le reste de pâte en rectangle sur 3,5 mm d’épaisseur et sur les ¾ de la largeur du laminoir. Dérouler la pâte sur le plan de travail puis dorer le bord du bas. Étaler uniformément la crème pâtissière sur 2 mm d’épaisseur puis parsemer de pépites de chocolat. Rouler la pâte sur elle-même pour obtenir un boudin. Couper des tranches de 3 cm de large puis les déposer à plat sur des plaques recouvertes de papier cuisson en veillant à ne pas trop les serrer. Dorer à l’oeuf. Avec la pâte restante, façonner des petites boules pour réaliser les queues des lapins et des boules plus grosses pour réaliser les têtes des lapins. Coller les queues sur les viennoiseries déjà posées sur les plaques puis façonner les têtes. Pour ce faire, allonger les boules en forme de pointe, puis couper la pointe en deux pour réaliser les oreilles des lapins. Coller également les têtes aux viennoiseries déjà posées sur les plaques. Dorer le tout à l’œuf puis déposer une pépite de chocolat sur chaque tête pour imiter l’œil du lapin. Mettre en pousse, puis cuire environ 20 min à 180°C en four à sole ou à 170° en four ventilé.