Les Crosipat’Rocher
Pour environ !30 Crosipat’Rocher



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
500 g de lait 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. Pointage en bac couvert au frais.
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 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. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Pivoter le pâton d’un quart de tour puis renouveler l’opération. Faire 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 AU CHOCOLAT***

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre
160 g de chocolat de couverture noir

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Ajouter le chocolat de couverture préalablement haché dans la crème pâtissière chaude puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème au chocolat. Filmer la crème au contact et refroidir rapidement. Lisser après refroidissement.

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***

Placer des cercles à entremets en inox de 7,5 cm de Ø chemisés de papier cuisson de 6 cm de haut. Étaler une bande de pâte d'environ 40 cm de large et sur 3 mm d'épaisseur. Dorer le bord d'un des côtés 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'œuf. À l'aide d'une poche munie d'une douille à fourrer, injecter environ 30 g de crème pâtissière au centre de chaque Crosipat. Cuire environ 20 min à 170°C. Laisser refroidir sur grille. Faire fondre le Glaçage Façon Rocher au lait au micro-ondes ou au bain-marie pour atteindre 40°C pour y tremper la partie haute des Crosipat'rocher. Laisser figer au réfrigérateur quelques minutes.