Viennoiseries Ananas Vanille
Pour environ !15 pièces



1. ***PÂTE À CROISSANTS***

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 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. Enchasser le restant du beurre puis 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 VANILLE TAHITENSIS***

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
1 à 2 **Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé**

100 g d’œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. ***FOURRAGE ANANAS TATIN***

600 g de **Fourrage Ananas façon Tatin ancel**

Etaler la pâte sur 3 mm d’épaisseur. Couper des carrés de 11 cm de côté puis les dorer. Couper une bande de 5 mm sur deux côtés opposés puis replier la pâte de chaque côté. Dresser de la crème pâtissière au centre de chaque carré puis déposer dessus du fourrage ananas. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C. Cuire à 170°C environ 20 min en four ventilé.