

Fleurs aux abricots

avec Laprico et Valencia



QUANTITÉ RECETTE 25 Pièces

N° RECETTE GB60228

Pâte sablée

300 g beurre
160 g sucre
90 g oeufs frais
365 g farine blanche type 400
85 g amandes blanches, moulues
1 g sel

Crémer le beurre, le sucre et le sel, ajouter lentement les œufs, tamiser la farine et l'incorporer avec les amandes et le sel, mettre au frais.

Pâte danoise

1095 g farine blanche type 550
976 g farine blanche type 400
1048 g lait 3.5% froid
95 g jaune d'œuf frais
167 g sucre
48 g sel
119 g levure
214 g beurre

Tourage

1000 g beurre pour tourer

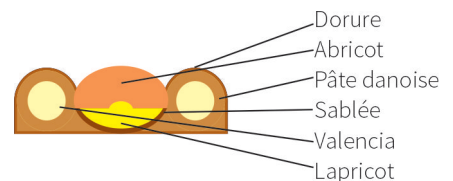
Mélanger le jaune d'œuf, le lait entier et la levure, mettre le reste des ingrédients dans un pétrin. Ajouter le liquide et pétrir pendant 3 minutes en vitesse 1 et 3-4 minutes en vitesse 2. Température de la pâte : environ 24°C. Aplatir la pâte et laisser reposer pendant au moins 2 heures à 5°C. Poser la plaque de beurre sur la détrempe abaissée. Replier les bords sur la plaque de beurre, recouvrir avec l'autre moitié de la pâte et bien la fermer. Donner un tour simple et un tour double. Laisser reposer pendant au moins 1 heure à 5°C avant de travailler la pâte.

Dorure

880 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
20 g sucre
10 g sel
90 g eau

Mélanger les ingrédients.

Montage



Fleurs aux abricots

140 g Pâte sablée
2000 g Pâte danoise
750 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
625 g Laprico 75%, Masse à cuire abricot
480 g abricots, en conserve
50 g Dorure
125 g gelée à froid

Matériel promotionnel Felchlin

1 pièce Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Pâte sablée :

Abaissier la pâte sablée sur une épaisseur de 2 mm, découper des cercles de 6,5 cm, mettre au congélateur.

Finition :

Abaissier la pâte danoise à 2,5 mm d'épaisseur, la congeler brièvement et la découper en morceaux de 21 cm x 7 cm. Badigeonner légèrement les morceaux de pâte avec de l'eau. Peser des morceaux de 30 g de masse Valencia F et les rouler sur 21 cm de long, les placer au centre de la

Fleurs aux abricots

avec Laprico et Valencia

pâte et replier. Appuyer légèrement sur le côté long, inciser le côté fourré de Valencia jusqu'à la pâte 6 fois tous les 3 cm. Placer les rondelles de pâte sablée au centre des tapis Silform, disposer la pâte danoise en cercle, fourrer avec 25 g de masse Lapricot. Faire pousser à 30 °C, 80 % d'humidité relative. Dorer, disposer des moitiés d'abricots frais ou des demi-abricots en conserve égouttés au centre et cuire. Après la cuisson, laisser refroidir et glacer les abricots avec de la gelée à froid.

Température de cuisson :

165 °C, four à chaleur tournante

Temps de cuisson :

env. 25 minutes

PRODUITS FELCHLIN

KB96	Laprico 75%, Masse à cuire abricot
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
VO80	Silform Ø 102 mm, 600 x 400 x 20 mm

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés