

# Pithiviers

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

## Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
<b>1/ Réaliser une pâte feuilletée</b>					
Réaliser la détrempe avec la farine l'eau et le sel. Peser , filmer et laisser reposer au frais. Peser la margarine (1/2 du poids de la détrempe) Réaliser les tours (3 fois deux tours) en laissant reposer au frais à chaque fois.	Farine T55	Kg	0,400		
	Eau	L	0,200		
	Sel	Kg	0,008		
	Beurre	Kg	0,300		
<b>2/ Réaliser une crème pâtissière</b>					
Bouillir le lait avec la vanille fendue. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la maïzena. Mélanger. Verser le lait bouillant sur le mélange jaune/sucre/maïzena. Reverser dans la russe. Porter le tout à ébullition en remuant au fouet. Tamponner au beurre et refroidir modérément la crème pâtissière (la tempérer).	Lait 1/2 écrémé	L	0,250		
	Vanille	G	1/2		
	Jaune d'œuf	P	2		
	Sucre semoule	Kg	0,060		
	Maïzéna	Kg	0,025		
Beurre (tamponner)	Kg	PM			
<b>3/ Préparer une crème d'amande et terminer la frangipane</b>					
Crémier le beurre avec le sucre et ajouter la vanille. Incorporer la crème d'amande puis les œufs battus. Parfumer avec le rhum. Mélanger 100 g de crème pâtissière tempérée avec la crème d'amande et mettre la crème frangipane en poche avec une grosse douille unie.	Beurre	Kg	0,100		
	Sucre semoule	Kg	0,100		
	Poudre d'amande	Kg	0,100		
	Oeuf entier	P	2		
	Rhum	L	0,010		
<b>4/ Préparer une dorure, préparer un sirop</b>					
<b>Préparer une dorure</b>					
Battre les œufs à la fourchette et les détendre avec un peu d'eau. Passer la dorure au chinois.	Oeuf entier	P	1		
	Eau	L	0,050		
	Sucre semoule	Kg	0,050		
<b>Préparer un sirop</b>					
Mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition.					
<b>6/ Monter et cuire les pithiviers, dresser</b>					
Abaisser la pâte feuilletée et tailler deux abaisses de 24 cm de diamètre. Dorer le pourtour d'une abaisse. Garnir cette abaisse de crème frangipane, en partant du centre et jusqu'à 1 cm du bord. Placer dessus la deuxième abaisse et la souder en chassant l'air. Retourner le Pithiviers sur une plaque à pâtisserie, chiqueter ou festonner les bords et dorer. Placer le Pithiviers au frais un quart d'heure, le dorer une seconde fois, le rayer en rosace, piquer le dessus à 5 endroits puis enfourner 15 mn à 200°C. Baisser le four à 180°C et prolonger la cuisson 20 mn. Après cuisson, passer le sirop au pinceau sur les Pithiviers puis les glacer au four 5 mn. Dresser les Pithiviers sur plat, éventuellement sur papier dentelle.					
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale