

CRANIQUE CARAMEL 1/ ORANGE



CORSIGLIA

CRAMIQUE CARAMEL ORANGE



- RECETTE RÉALISÉE PAR YOANN PEYRINAUD SECOND
«LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS» & NICOLAS QUERUEL
CHEF BOULANGER «LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS»



RECETTE PÂTE À CRAMIQUE

- . 1 KG DE FARINE GRUAU
- . 20 G DE SEL FIN
- . 30 G DE LEVURE FRAICHE
- . 80 G DE SUCRE POUDRE
- . 600 G D'ŒUF ENTIER
- . 500 G DE BEURRE BLANC
- . 170 G DE GROS SUCRE PERLE CALIBRE 2

CARAMEL / ORANGE :

1 KG DE PÂTE (AVEC GROS SUCRE) + 70 G D'ÉCLATS DE CARAMEL SALIDOU
(LA MAISON D'ARMORINE. QUIBERON «LES ÉCLATS DE SALIDOU»
TÉL : 02 97 50 24 24).

+ 130 G DE CUBE D'ORANGE CONFITE CORSIGLIA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

PÉTRIR LA PÂTE À CRAMIQUE COMME DE LA BRIOCHE.
IL FAUT DONC INCORPORER LE BEURRE EN 2 À 3 FOIS UNE FOIS QUE LE RÉSEAU À COMMENCER À SE FORMER.
PÉTRISSAGE UNIQUEMENT EN 1 ÈRE VITESSE ; CELA PEUT PRENDRE JUSQUE 45 MIN SELON LE PÉTRIN UTILISÉ.
TEMPÉRATURE DE PÂTE 24°C
ATTENTION À NE PAS SORTIR UNE PÂTE TROP CHAUDE !
UNE FOIS LE PÉTRISSAGE TERMINÉ, INCORPORER LES INGREDIENTS ADDITIONNELS DE LA CRAMIQUE.
SI L'ON FAIT PLUSIEURS SORTES DE CRAMIQUES SUR LE MÊME PÉTRISSAGE, IL FAUT INCORPORER LE GROS SUCRE POUR TOUTES EN MÊME TEMPS.
PUIS ENSUITE PESER LE POIDS NÉCESSAIRE À CHAQUE FAMILLE ET Y MÉLANGER LE RESTE DES INGREDIENTS.
UNE FOIS MÉLANGÉ, DÉBARRASSER ET METTRE AU FROID UNE NUIT À 4/5°C
LE LENDEMAIN, PESER DES PATONS À 400G EN LES METTANT EN FORME.
LAISSER DÉTENDRE 30/45 MIN PUIS FAÇONNER EN BATARD DE 25 CM ENVIRON.

METTRE EN POUSSE À 27°C MAXIMUM

À MI POUSSE, DORER ET COUPER À L'AIDE DE CISEAUX SUR LA LONGUEUR DE CHAQUE CÔTÉ DE LA CRAMIQUE. COUPE FRANCHE ET DE PROFONDEUR 1 CM.

REMETTRE EN POUSSE
UNE FOIS LEVÉ ,CUIRE 25/30 MIN À 160 °C AU FOUR VENTILÉ.

MARRONS GLACÉS

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr