CRAMIQUE PRALINE VICITRON



CORSIGLIA

CITRON Ш PRALIN CRAMIQUE



- 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

PRALINE / CITRON:

1 KG DE PÂTE (AVEC GROS SUCRE) + 100 G DE PRALINE (PRALINES LLOPIS TÉL : 06 01 36 70 43).

+ 100 G DE CUBE CITRON CONFIT CORSIGLIA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

PÉTRIR LA PATE 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.

TEMPERATURE DE PATE 24°C

ATTENTION À NE PAS SORTIR UNE PATE 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 PETRISSAGE, 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 COTÉ 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.

CORSIGLIA SA

 Marrons Glacés

Colsiglia

Depuis 1896