

Feuilletés cacao (François Daubinet)

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 30g de sucre glace
- 1g de fleur de sel
- 61g de farine T55
- 5g de cacao en poudre
- 200g de farine T65
- 25g de cacao en poudre
- 10g de sel fin
- 10g de poudre de lait
- 60g de sucre semoule
- 10g de trimoline (j'ai mis du miel)
- 25g de levure fraîche
- 90g d'œufs entiers
- 120g d'eau froide
- 20g de lait entier
- 117g de beurre doux
- 127g de beurre sec (beurre de tourage ou beurre de Charente)
- 65g de crème liquide à minimum 30% de matière grasse
- 100g de chocolat noir à 70%
- 50g de pâte de noisettes
- 2g de fleur de sel

Préparation

1. Quand la pâte est homogène, divisez-la en dix portions égales et mettez-les dans des moules à demi-sphères de 6cm de diamètre.
2. Faites cuire les sablés dans le four préchauffé à 170°C pendant 18 minutes.
3. Mélangez les farines, le cacao, le sel, la poudre de lait, le sucre semoule, la trimoline et la levure fraîche (en faisant attention de ne pas mettre la levure en contact avec le sel).
4. Ajoutez les œufs, mélangez, puis incorporez le lait et l'eau.
5. Pétrissez à l'aide du crochet pendant 15 minutes, puis ajoutez le beurre doux en petits morceaux et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
6. Filmez la pâte et laissez-la reposer une nuit au réfrigérateur.
7. Le lendemain, dégazez la pâte et étalez-la en un grand rectangle de 30 sur 15cm.
8. Étalez le beurre sec en un carré de 15cm de côté.
9. Placez le beurre au centre de la pâte et refermez-la.
10. Étalez à nouveau la pâte en un grand rectangle, puis réalisez un tour double (comme sur les photos).
11. Laissez la pâte reposer au frais pendant 30 minutes, puis placez la pâte de façon à avoir la pliure sur la droite.
12. Réalisez un tour simple : étalez la pâte en un grand rectangle, puis pliez-la en trois, comme un portefeuille.
13. Placez la pâte 30 minutes au congélateur, puis étalez-la sur 1cm d'épaisseur.
14. Détaillez des bandes de 40cm de longueur et 2,5cm de largeur.
15. Déposez les sablés dans des cercles de 6cm de diamètre sur 4,5cm de hauteur.
16. Enroulez autour les bandes de pâte à pain au lait feuilleté, de façon à ce qu'on ne voit plus les sablés.

17. Laissez la pâte pousser à température ambiante pendant 2h.
18. Préchauffez le four à 180°C, puis faites cuire les viennoiseries pendant 20 minutes.
19. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez-y la pâte de noisette et la fleur de sel.
20. Faites chauffer le lait et la crème, puis versez-les en 3 fois sur le mélange chocolaté en remuant bien pour avoir une ganache lisse et brillante.
21. Versez-la dans une poche à douille et réservez-la au réfrigérateur.
22. Quand les feuilletés ont refroidi et que la ganache a cristallisé, garnissez-les de ganache au chocolat.
23. Et voilà, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com