

## VIENNOISERIE POMME – YUZU

Pour 12 pièces



### 1. **PÂTE À CROISSANT**

500 g de Tradition Française  
500 g de farine de gruau  
45 g de poudre de lait  
140 g de sucre  
125 g de beurre de tourage  
50 g de levain liquide actif bio Levafresh Agrano  
45 g de levure  
2 œufs  
380 g d'eau froide

Pétrir 5 min en 1ère vitesse puis 5 min en 2ème vitesse.  
Ajouter le sel quelques minutes avant la fin du pétrissage (T° de la pâte : 24°C).  
Pointage (45 min à 24°C) puis 12 - 15 heures à 4°C.

### 2. **TOURAGE DE LA PÂTE À CROISSANT**

125 g de beurre de tourage

Ajouter le beurre puis faire 1 tour double puis 1 tour simple.  
Réserver au frais 30 min puis étaler la pâte sur une largeur de 13 cm et une hauteur d'1 cm.

### 3. **CROQUANT À LA NOIX DE COCO**

80 g de beurre  
80 g de sucre roux  
80 g de poudre de noix de coco  
80 g de farine

Mélanger au batteur 5 min environ jusqu'à obtention d'une masse homogène.  
Placer la pâte entre 2 feuilles plastique guitare et l'étaler à l'épaisseur souhaitée.  
Détailler les formes et réserver au froid négatif pendant 15 min.  
Cuire à 180°C environ 10 min

### 4. **GARNITURE POMME-YUZU**

200 g de jus de yuzu  
200 g de sucre  
450 g de pommes

Porter à ébullition le jus de Yuzu et le sucre.  
Ajouter les pommes et les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et légèrement compotées.  
Déposer la garniture dans des dômes et les placer au froid négatif.

### 5. **DÉCOR PÂTE À CIGARETTES**

100 g de beurre  
120 g de purée de mangue  
150 g de sucre glace  
150 g de farine  
14 g de blancs d'œufs en poudre

Mélanger le beurre et la purée de mangue.  
Ajouter le sucre glace puis la farine et les blancs d'œufs.  
Mélanger entre chaque ajout d'ingrédient.  
Déposer une feuille de papier cuisson sous le chablon.  
Etaler la pâte puis retirer le chablon.  
Cuire à 200°C pendant 5 - 6 min.  
Retirer les décors immédiatement à la sortie du four et les positionner dans des moules pour leur donner une forme.

### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler la pâte à croissant en bandes d'1 cm et les déposer sur les croquants à la noix de coco refroidis.  
Laisser pousser 1h30 - 2 heures à 25°C.  
Dorer les pièces avec de la dorure puis garnir chaque centre de pâte feuilletée d'un dôme de garniture pomme-yuzu.  
Cuire 25 min à 180°C.  
Napper chaque viennoiserie avec du Nappage miroir neutre ancel puis déposer le décor en cigarettes.