

Cream Parisienne

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients (pour 15 petits pains)

- 500 g de farine
- 2,5 cc levure sèche, ou 15 g de levure de boulanger
- 70 g de sucre
- 260 g de lait
- 1 oeuf
- 50 g de beurre
- 1 cc sel
- facultatif : amandes effilées
- crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans la MAP, sauf le beurre. Ajouter le beurre ramolli lorsque le pâton est bien formé. Prog pâte. Pointage 1h-1h30.

Verser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, dégazer, replier la pâte 3 ou 4 fois sur elle-même et laisser en boule 30min.

Diviser en morceaux de 60g, bouler, laisser détendre 25min.

Étaler chaque pâton au rouleau en ovale de 10x14cm (à peu près)

Déposer une grosse cc de crème pâtissière sur la 1/2 supérieure de l'ovale et à l'aide d'un coupe pâte ou d'un très bon couteau, couper sous la garniture des lanières verticales.

Replier la pâte en haut pour recouvrir la garniture et appuyer légèrement pour sceller, puis rabattre chaque lanière de pâte vers le haut puis sous le petit pain pour les maintenir.

Déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée et laisser lever environ 45min.

Dorer à l'oeuf entier battu avec une pincée de sel, parsemer d'amandes effilées et enfourner à four préchauffé Th6-7 (200°C) environ 10min.