

Couronne de Noël



par Nina Métayer

Présidente du Jury épreuve Pâtisserie
Concours Création et Saveurs 2021



❄️ Feuilletage

Beurre 225g
Farine de petit épeautre 100 g
Farine T80 190g
Eau 85g
Beurre 60g
Sel 8,5g
Vinaigre 2,5g

Mélanger le beurre et la farine de petit épeautre et étaler une épaisseur régulière.

Réaliser la détrempe avec le reste des ingrédients et l'étaler en une épaisseur régulière sur le beurre manié. Laisser reposer au froid pendant au moins 4h.

Réaliser un tour double, étaler le pâton à 5mm d'épaisseur puis le plier sur lui même pour obtenir 4 couches successives. Laisser reposer 6h à 4°C. Répétez l'opération pour obtenir 3 tours doubles.

Étaler le feuilletage à 3,5mm d'épaisseur, bien détendre le feuilletage et détailler un anneau de 20 cm de diamètre.

❄️ Crème d'amande

Beurre 65g
Muscovado 22g
Cassonade 40g
Œufs 40g
Fleur de sel 1g
Poudre de noisette 40g
Poudre d'amande 20g

Mélanger le beurre pommade avec le sucre muscovado et la cassonade, ajouter les poudres, les œufs et la fleur de sel.

❄️ Appareil à tuile

Farine 50g
Sucre 50g
Blanc d'œuf 50g
Beurre 50g

Mélanger le sucre les blancs la farine et le beurre fondu. Étaler l'appareil sur un tapis silicone décor. Précuire à 160°C pendant 3 minutes, démouler et finir la cuisson 5 minutes à 160°C.

❄️ Poire rôtie au four

Sucre 270g
Eau 125g
Poire comices
4 pièces
Cannelle bâton
1 bâton
Anis étoilé
1 pièce

Réaliser un caramel à sec bond avec le sucre, en parallèle tiédir d'eau, déglacer le caramel avec l'eau tiède. Ajouter la cannelle et l'anis étoilé. Verser le caramel liquide dans un plat sur environ 0,5 cm de profondeur.

Eplucher les poires, tailler en 12 et les placer dans le plat avec le caramel. Fermer hermétiquement le plat avec du papier aluminium et cuire 20 minutes à 180°C. Ajuster la cuisson en fonction de la maturité des poires.

❄️ Chantilly amande

Crème liquide
400g
Sirop d'orgeat
25g

Monter ensemble les ingrédients pendant 5 minutes à vitesse moyenne dans une cuve bien froide.

❄️ Montage

Réaliser le feuilletage et détailler un anneau de 20 cm de diamètre extérieur et de 16 cm intérieur.

Cuire l'anneau 30 minutes à 160°C autour du cercle de 16 cm.

Réaliser la crème d'amande. Pocher délicatement une fine couche de crème d'amande sur l'anneau de feuilletage et cuire 5 minutes à 180°C.

Réaliser le caramel puis les poires.

Positionner les poires cuites fondantes délicatement sur la couronne.

Monter la chantilly et pocher la chantilly sur les poires.

Déposer les tuiles flocons sur la chantilly.

