RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024



JEAN-JACQUES NANY

Responsable cafétéria et brasserie ? Crous de La Réunion et de Mayotte

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024



Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

LE CROUS'TILLANT

Le Crous'tillant est une pâtisserie de prestige dressée en forme de dôme, composé d'un biscuit à la cuillère croustillant imbibé d'un sirop allégé aux fruits de la passion qui apportera le côté exotique et acidulé à ce dessert. Un insert banane/poire légèrement caramélisé au gingembre viendra apporter douceur et parfum.

J'ai opté pour une chantilly non sucrée au chocolat qui viendra se marier aux saveurs banane/poire, afin d'équilibrer la teneur en sucre déjà présente dans les fruits sélectionnés.

Une petite note de rhum vanille bourbon vous fera voyager à travers l'ile de La Réunion.

Un fin glaçage chocolat noir et zeste de combava permettra d'apporter de la brillance et une note originale au dessert.

Pour terminer, une fine tuile viendra se poser au sommet du dôme qui apportera du relief à cette pâtisserie et sa splendeur qu'elle mérite.

RECETTE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

ETAPE 1 : PRÉCHAUFFER LE FOUR À 200 DEGRÉS.

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; }

Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

.TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

ETAPE 2 : RÉALISER LE BISCUIT À LA CUILLÈRE, CUIRE AU FOUR PENDANT 15MN, LAISSER REFROIDIR, DÉTAILLER 8 RONDS DE CE BISCUIT DE 5CM DE DIAMÈTRE ET 8 DE 2CM.

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

ETAPE 3 : CONFECTIONNER L'INSERT BANANE POIRE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Couper la banane et la poire en dés, préparer le caramel blond, ajouter les fruits et le gingembre râpé et laisser cuire environ 5mn.
-Mettre dans les moules à inserts et mettre au congélateur.

.osteo-timeline-style-9 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after {

Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

border-color: !important; } .timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider { background-color: !important; }

ETAPE 4 : RÉALISER LA GANACHE AU CHOCOLAT, LAISSÉ REFROIDIR, MONTER LA CRÈME SANS SUCRE, FAIRE LA CHANTILLY CHOCOLAT ET LA METTRE AU FRAIS.

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT { TEXT-ALIGN: LEFT!IMPORTANT; } .TIMELINE__ITEM:AFTER { BORDER-COLOR: !IMPORTANT; } .TIMELINE:NOT(.TIMELINE--HORIZONTAL):BEFORE, .TIMELINE-DIVIDER { BACKGROUND-COLOR: !IMPORTANT; }

ETAPE 5 : PRÉPARER LE CROUSTILLANT AU PRALINÉ

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Faire fondre le chocolat de couverture dans une petite casserole ajouter le praliné, incorporer les crêpes dentelles, puis mélanger le tout.
- Etaler au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson.
- Découper des ronds de 5cm de diamètre et placer au réfrigérateur.

.osteo-timeline-style-9 .timeline__content { text-align: left!important; } .timeline__item:after { border-color: !important; }

Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

ETAPE 6 : CONFECTIONNER LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Mélanger l'eau avec le sucre dans une casserole et porter à ébullition.
- Ajouter le chocolat de couverture et la crème liquide.
- Mélanger au fouet pendant 2mn.
- Incorporer la gélatine bien essorée et fouetter à nouveau.
- Passer au chinois de cuisine et conserver au frais.

.osteo-timeline-style-9 .timeline__content {
text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }
.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

ETAPE 7 : MONTAGE DE LA TUILE : IL FAUT MÉLANGER DANS UNE PETITE CASSEROLE LE BEURRE FONDU, LE SUCRE GLACE ET LA FARINE. (SEL FACULTATIF)

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Mélanger 2 mn environ.
- Préparer une plaque avec papier cuisson ou silpat, étaler des petits tas de 5cm, cuire au four pendant 7mn.
- Laisser tiédir et confectionner les tuiles.

.osteo-timeline-style-9 .timeline__content {

Le CROUS'TILLANT

Publié le 26 avril 2024, Mis à jour le 3 mai 2024

text-align: left!important; } .timeline__item:after {
border-color: !important; }
.timeline:not(.timeline--horizontal):before, .timeline-divider {
background-color: !important; }

ETAPE 8 : LE DRESSAGE

.OSTEO-TIMELINE-STYLE-9 .TIMELINE__CONTENT H2:HOVER { COLOR: !IMPORTANT; }

- Etaler sur les parois des dômes de mousse au chocolat.
- Disposer le cercle de biscuit imbibé au rhum vanille.
- Placer l'insert au milieu.
- Recouvrir à nouveau de mousse au chocolat.
- Prendre le biscuit de 5cm, poser un disque de croquant par-dessus et poser sur le dôme.
- Mettre au congélateur au moins 2h minimum.
- Démouler avec précaution.
- Réchauffer le glaçage à 37 degrés et le verser sur les dômes.
- Laisser figer.
- Décorer.

Télécharger la fiche technique