

CROISSANTS VANILLÉS AU CREAM CHEESE

CREAM CHEESE AND VANILLA CROISSANT

Recette élaborée par Eric Perez pour Elle & Vire
Recipe from Eric Perez for Elle & Vire



Pastry / Bakery



Original American Cream Cheese Collection

CROISSANTS VANILLÉS AU CREAM CHEESE

Crème pâtissière au Cream Cheese

20 g de poudre à flan
500 g de Dessert Base Crème Brûlée Vanille Elle & Vire
500 g d'Original American Cream Cheese Elle & Vire

Pâte à croissants au beurre extra sec

1.25 kg de farine à pain
1.25 kg de farine pâtissière
45 g de levure sèche
45 g de sel
220 g de sucre
750 g Beurre Extra Sec Elle & Vire
450 g d'eau

Crème pâtissière au Cream Cheese

Procéder de la même façon que pour une crème pâtissière classique. Une fois le mélange refroidi, le travailler à l'aide d'un fouet et incorporer le cream cheese.

Pâte à croissants au beurre extra sec

Mélanger les ingrédients avec le crochet pétrisseur. Diviser la pâte obtenue en 2 pâtons de 2,150 kg chacun et laisser au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Mettre 750 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire au centre de la pâte, plier en 4 puis remettre au réfrigérateur. Laisser reposer. Plier en deux une dernière fois et réserver au réfrigérateur. Abaisser le pâton jusqu'à obtenir une pâte de 3 mm d'épaisseur. Couper en forme de croissants. Garnir la base du croissant à la poche avec la préparation au cream cheese. Rouler en forme de croissant et laisser pousser. Une fois poussé, dorer le croissant à l'œuf, parsemer d'amandes effilées et faire cuire au four ventilé à 180 °C pendant environ 20 / 25 minutes. Saupoudrer un peu de sucre glace par-dessus.

CREAM CHEESE AND VANILLA CROISSANT

Cream cheese pastry cream

20 g custard powder
500 g Elle & Vire Vanilla Creme Brulée Dessert Base
500 g Elle & Vire Original American Cream Cheese

Croissant dough with extra dry butter

1.25 kg bread flour
1.25 kg cake flour
45 g dry yeast
45 g salt
220 g sugar
750 g Elle & Vire Extra Dry Butter
450 g water

Cream cheese pastry cream

Proceed in the same way as you would for a regular pastry cream. Once the mixture has cooled, work with a whisk and mix in 500 g cream cheese.

Croissant dough with extra dry butter

Mix using the hook attachment. Divide the dough into two 2150 g lumps and place in the fridge for around one hour. Place 750 g of Elle & Vire Extra Dry Butter in the centre of the dough, fold in 4, place in the fridge and allow to set. Fold the dough in two once more and place in the fridge. Roll out the dough until it is 3mm thick. Cut in the shape of croissants. Pipe out the cream cheese mixture onto the croissant base. Fold in the dough in the form of croissant and allow to proof. When proof, glaze with egg, sprinkle sliced almonds and bake in a fan oven at 180°C (356 °F) for 20-25 mins. Dust with icing sugar.

ingredients

ingredients

procedure

procedure



PROFESSIONAL
Site web : www.thechefsweb.com
E-mail : contactthechefs@elvir.fr

