

# Waldkorn® Céréales Anciennes - Couques Céréales Anciennes aux Pommes

## Recette pour 18 pièces

## Méthode

### Pâte à Croissant aux Céréales Anciennes

Pétrir l'ensemble des ingrédients (sauf RUBAN CROISSANT) en première vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Donner 1 tour double et 1 tour simple ou 3 tours simples avec RUBAN CROISSANT en respectant les temps de repos au froid positif entre chaque tour (+/- 10 min.).

Laisser pointer pendant 30 min.

### Crème Pâtissière Vanille

Fouetter ensemble ISAPATISSIERE EXTRA À FROID et l'eau à grande vitesse pendant 5 min, puis ajouter ISAROME VANILLE.

Réserver.

### Montage et finition

Abaisser le pâton sur 3,5 mm.

Découper des carrés de 12 x 12 cm, puis replier deux coins l'un sur l'autre.

Déposer sur plaque avec un papier sulfurisé. Dorer, puis garnir chaque couque de 30 g de crème pâtissière vanille.

Apprêt : +/- 60 min à 28°C, dorer une deuxième fois.

Déposer des demi-tranches de pomme, puis cuire +/- 25 min à 180°C en four à sole.

Napper avec JELFIX NEUTRE.

## Ingrédients

- **Pâte à Croissant aux Céréales Anciennes**
- 1000 g **Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant et Brioche**
- 40 g de sucre
- 50 g de levure
- 430 g d'eau

- 350 g de ruban croissant
- **Crème Pâtissière Vanille**
- 260 g de Isapatissiere extra à froid
- 640 g d'eau
- 5 g d'isarome vanille
- 9 pommes