

Waldkorn® Céréales Anciennes - Tarte au sucre & Noix de Pécan

Recette pour 34 pièces

Méthode

Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes

Pétrir l'ensemble des ingrédients 3 min. en première vitesse et +/- 12 min. en deuxième vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.

Laisser pointer pendant 30 min.

Montage et finition

Diviser en pâtons de 50 g, puis bouler sans serrer.

Étaler les boules dans des cercles à tartelette de 10 cm Ø.

Apprêt : +/- 45 min. à 28°C.

Avec les doigts réaliser une dizaine de trous, puis dorer.

Saupoudrer de sucre roux, puis ajouter un filet de crème liquide et parsemer de noix de pécan concassées.

Cuisson : +/- 20 min. à 210°C en four à sole.

Ingrédients

- **Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes**
- 1000 g de Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant et Brioche
- 40 g de sucre
- 50 g de levure
- 100 g d'œufs
- 300 g d'eau
- 200 g de ruban brioche
- **Garniture**
- 280 g de sucre roux
- 280 g d'Edelweiss
- 340 g de noix de pécan concassées