

# ORANAIS



## Ingrédients :

### Recette de base de nos viennoiseries PLF (vous pouvez diviser par 2) :

- 500gr de farine de gruau (ou T55 ou farine « forte »)
- 500gr de farine T55 ou T65 (ou farine forte)
- 100gr de sucre
- 20gr de sel
- 50gr de levure biologique du boulanger
- 180gr de beurre fondu (82% de MG minimum)
- 250gr d'eau
- 60gr de lait entier
- 20gr de miel ou 20gr de sucre invertit
- 100gr de blancs d'œufs
- + 500gr de beurre (tourage si possible ou minimum 82% de matière grasse)
- + dorure (1 œuf entier, 1 jaune d'œuf et une pincée de sel + 1 pincée de sucre)

A prévoir : abricots au sirop (ici une boîte prévue) ...

### ➔ Process :

- Mettre tous les ingrédients (sauf le beurre de tourage) dans la cuve de batteur avec le crochet.
- Pétrir 3 minutes à petite vitesse puis 5 à 8 minutes à plus grande vitesse jusqu'à obtenir un réseau glutineux.
- Bouler ce pâton et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
- Rompre le pâton ; mettre en forme rectangulaire à l'aide d'un rouleau puis le mettre au frais pendant 2h.
- Taper les 500gr de beurre et incorporer le beurre aux 2/3 de la surface du pâton.



Par Chef Cyril SAN NICOLAS

[www.coursdepatisserie.fr](http://www.coursdepatisserie.fr)

Groupe Facebook « Cours de pâtisserie » // Instagram @cyrilsannicolas

- Commencer le tourage comme indiqué sur la vidéo (un tour double, un tour simple).
- Reposer à 4°C pendant 30 minutes avant de le tirer.
- Tirer le pâton à une épaisseur de 2,5mm pour détailler des oranais par exemple.
- Voir vidéo pour le façonnage et ajouter la crème pâtissière/les abricots préalablement égouttés.
- Dorer et laisser pousser environ 1h30 à 2h entre 26°C et 28°C.
- Redorer avant cuisson et cuire à 165°C entre 15 et 18 minutes suivant les fours.
- Passer un coup de nappage blond.

**Crème pâtissière (vous pouvez multiplier par 2 si nécessaire par rapport à votre production) :**

- 250gr de lait entier
- ½ gousse de vanille ou poudre de vanille ou extrait de vanille (ici Norohy)
- 60gr de sucre
- 60gr de jaunes d'œufs
- 22gr de poudre à crème (ou fleur de maïs)

\ Process :

- o Faire bouillir le lait et la moitié du sucre ainsi que la vanille dans une casserole.
- o Dans un cul de poule, mettre les jaunes d'œufs, la 2ème partie du sucre et la poudre à crème ; blanchir.
- o Une fois que le lait boue, verser 1/3 de lait dans le cul de poule pour le prémélange. Reverser ce prémélange dans la casserole pour cuire la crème.
- o Cuire 1 minute par litre de lait ; fouetter énergiquement.

**Nappage blond / nappage abricot :**

- 200gr de nappage blond
- 100gr d'eau
- ➔ Process :
  - Mélanger le nappage et l'eau dans une casserole. Faire chauffer et arrêter au premier bouillon quand c'est fondu.



Par Chef Cyril SAN NICOLAS

[www.coursdepatisserie.fr](http://www.coursdepatisserie.fr)

Groupe Facebook « Cours de pâtisserie » // Instagram @cyrilsannicolas