

CROISSANT

Dubai Chocolate

PERSONNES
10

TEMPS DE PRÉPARATION
● ● ●

COÛT
● ● ●

DIFFICULTÉ
● ● ●

Recette créée par :

Nicolas Postolle, Expert
Boulangier Moyen-Orient



Recette Réalisée avec :

/ Croissant 80g



Voir le produit



Liste des ingrédients

Pour 10 croissants :

- 50g de pâte kataifi (ou pâte phyllo coupée en fins filaments)
- 50g de pâte de pistache
- 50g de tahini
- 200g de chocolat noir
- 50g de pistache concassée
- 50g de sucre glace
- 10 cl de crème liquide (façon chantilly)
- 100g de mascarpone



Étapes de préparation

Fourrage Pistache-kataifi :

- 1 Couper la pâte kataifi en filaments de 1cm puis les faire revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce que se soit dorée et croustillant.
- 2 Egoutter sur papier absorbant
- 3 Dans un bol mélanger la pâte de pistache et le tahini.
- 4 Mélanger la mascarpone et le crème liquide bien fraîche et monter avec le sucre glace, au fouet.
- 5 Ajouter le mélange de kataifi à cette préparation en fouettant à nouveau.

Montage de croissant :

- 1 Ouvrir chaque croissant en deux
- 2 Pocher généreusement le fourrage pistache à l'aide d'une douille « saint honoré » pour obtenir un visuel gourmand (comme sur la photo)
- 3 Parsemer de quelques filaments de kataifi.

Décoration :

- 1 Faire fondre le chocolat noir au bain marie ou au micro-ondes.
- 2 Napper le dessus du croissant avec le chocolat fondu.
- 3 Saupoudrer de pistache concassé pour une touche visuellement gourmande.