



Bread and Butter Pudding

Pâte à croûte

- Oeufs 100 g
- Eau froide 50 g
- CROUTEXPRESS 1000 g

*Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Cette pâte peut se travailler immédiatement.*

Pain Bioche

- Farine 1250 g
- Levure 90 g
- Oeufs 125 g
- Eau 425 g
- Sucre 75 g
- Sel 21 g
- VECTOR MXI 250 g
- MARGARINE CAKE/BRIOCHE 190 g

Pétrissage: *démarrer le pétrissage avec 2/3 de la farine, l'eau, les œufs et la levure. Ajouter le restant des ingrédients et pétrir une pâte souple et homogène.*

T° de la pâte: 24-25 °C.

Pesée: 800 g.

Repos: 150 à 20 minutes.

Façonnage: *allonger les pâtons et les poser dans les moules de cuisson.*

Apprêt: ± 60 minutes.

Cuisson: 35 minutes à 190°C.

Après refroidissement en couper des grosses tranches.

Flan amandine

- FLANEXPRESS 500 g
- Eau (50°C) 1000 ml
- Oeufs 6 st/pcs
- Sucre candi 50 g
- ESSENCE D'AMANDES BRAUN 5 g
- Gousse de vanille 1

Incorporer le FLANEXPRESS à l' eau chaude (50 °C) et bien mélanger.

Ajouter le restant des ingrédients et bien remuer jusqu' à obtention d' un mélange bien lisse.

Montage

Foncer un moule à biscuit avec la pâte à croûte (déroulée à 3 mm).

Déposer un fond de ALDIA CONFITURE DE CUISSON ABRICOT.

Y poser des tranches de pain brioche au fond.

Recouvrir d' une couche de ALDIA POMMES EN DES. Recouvrir avec des tranches de pain brioche et y verser abondamment le flan caramel.

Laisser reposer le moule pendant 10 minutes et ajouter du flan si nécessaire.

Mettre au four pendant 40 minutes à 180 ° C.

Après $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson, saupoudrer le flan de sucre en poudre afin d' obtenir une croûte croquante.

Laisser refroidir.

Finir avec une gousse de vanille et de la crème fraîche montée avec de la crème aigre.