Fleur "banane-choc" et Triangle à la mangue

Ramona Bolliger

Médaille d'or aux WorldSkills 2017 à Abu Dhabi

Championne du Monde de boulangerie pâtisserie aux WorldSkills 2017 à Abu Dhabi

SWISSBAKERY TROPHY 2018

Dessert

30 personen

30 min

Facile

INGRÉDIENTS

Pâte levée sucrée

900g lait
1820g farine fleur
260g sucre
92g levure
115g oeuf
18g malt liquide
25g citron râpé
265g beurre
35g sel

Pâte colorée

PRÉPARATION

Pâte levée sucrée

Pétrissage à la machine (10minutes lentement / 2 à 4 minutes à vitesse rapide)
Ajouter le beurre après 3 minutes et le sel en milieu de mélange
Température idéale de la pâte en fin de pétrissage: 24°C
Repos de la pâte: laisser reposer une nuit au frigo

Pâte levée sucrée

Mélanger le colorant avec la farine puis incorporer à la pâte levée sucrée de base

Fourrage banane (600gr)

Couper les bananes en cube et les tremper dans l'eau brièvement pour les ramollir
Mixer les amandes et le chocolat

Farce à la mangue (490g)

Couper les mangues en cube
Cuire 300gr de mangue avec le sucre et mixer finement
Dissoudre la maizena dans un peu d'eau et ajouter à la

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Fleur "banane-choc" et Triangle à la mangue

200gr de la pâte sucrée de base
20gr colorant liquide vert
25gr farine de fleur

Fourrage banane (600gr)
215g bananes séchées
300gr amande
85gr chocolat râpé

Farce à la mangue (490gr)
400g mangues coupées en cubes
80g sucre
10g maizena

Fleur "Banane-Choc"
Pour 15 pièces

750g pâte levée sucrée de base
450g masse à fourrer à la banane
sucre grêle
dorure à l'oeuf

Triangle à la mangue
Pour 15 pièces

1000g pâte levée sucrée blanche de base
240g pâte levée sucrée colorée
300g fourrage mangue
sirop de sucre

mixture
Incorporer les 100gr de cubes de mangues

Fleur Banane-Choc - Petit pain en pâte levée sucrée avec un fourrage tendre
Idéal au petit déjeuner ou pour le thé de l'après-midi

Préparer de morceaux de pâte de 50g chacun, les façonner en rond, puis les applatir légèrement
Disposer 30g de masse à fourrer sur chaque morceau de pâte et refermer la pâte sur la masse à fourrer
Entailler 8fois chaque pièce avec un petit couteau depuis chaque côté et tourner les parties entières
Déposer sur un papier de cuisson
Dorer les pièces à l'oeuf et laisser lever à température ambiante 30 à 50 minutes.

Avant de mettre au four, dorer une nouvelle fois avec de l'oeuf et déposer un rond de sucre grêle au centre à l'aide d'une douille.
Cuire au four à 230°C 7 à 8 minutes

Triangle à la mangue - Petit pain en pâte levée sucrée avec un fourrage tendre
Idéal en dessert ou pour le thé de l'après-midi

Poser la pâte verte sur la pâte blanche régulièrement et les abaisser ensemble à environ 4mm d'épaisseur
Découper des bandes de 10cm de hauteur et les partager en triangles de 12 cm de large
Entailler chaque côté et rabattre chaque partie contre le centre
Disposer les viennoiseries sur une feuille de cuisson
Laisser lever 30 à 50 mninutes à température ambiante

Avant de cuire répartir 20 g de masse à la mangue au centre de chaque triangle
Cuire au four à 230°C 7 à 8 minutes
Après la cuisson glacer chaque pièce avec du sirop de sucre chaud

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE