

ZODIO

Viennoiseries Escargots chocolat

Sandrabel

 Viennoiseries Escargots chocolat





340 g de farine T-55 ou T-65
80 ml de lait végétal ou non
15 g de levure fraîche de boulanger (ou la moitié de levure sèche de boulanger)
4 g de sel fin
65 g de sirop d'agave
20 g de crème de soja
50 g d'huile de coco
2 oeufs

Chauffer légèrement de lait dans un verre environ 20 secondes au micro onde

Attention tiède pas chaud.

Verser la levure sèche ou émietter la levure fraîche et laissez agir durant 15 à 20 minutes s'il s'agit de levure sèche.

Dans votre robot , mettre le lait levure+la farine, le sirop d'agave, la crème de soja, les œufs et le sel. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Ajouter ensuite l'huile de coco, pétrir minimum 5 minutes.

Former une boule et laisser gonfler la pâte en couvrant le saladier durant 1h30 dans un endroit à l'abri de l'air libre

270 g de lait végétal pour moi lait de soja
23 g de maïzena
2 jaunes d'oeufs
35 g de sirop d'agave
1/2 cuillère à café de vanille en poudre
70 g de pépites de chocolat

Chauffer le lait dans une casserole à feu moyen.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, la maïzena, le sirop d'agave et la vanille.

Lorsque le lait est chaud, ajouter la préparation en gardant la casserole sur le feu, puis mélanger sans cesse avec un fouet jusqu'à ce que la crème s'épaississe.

Une fois à bonne consistance, retirer du feu puis verser dans une assiette creuse, réserver au réfrigérateur.

Maintenant, dégazer la pâte

Fariner le plan de travail, puis former un rectangle et d'une épaisseur d'environ 4mm.

Déposer la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et réserver pendant 30 minutes au réfrigérateur

Laisser une feuille de papier cuisson sous la pâte

étaler la crème sur la pâte , à 1cm du bord

Parsemer des pépites de chocolat sur la crème.

Rouler la pâte afin d'obtenir un boudin, puis découper des tranches d'env 3cm

Déposer vos escargots sur une feuille de papier cuisson.

Recouvrir d'un torchon et laisser reposer dans un endroit sec pendant 30 min.

Préchauffer le four à 180° chaleur traditionnelle, badigeonner un jaune d'œuf sur les brioches avec un pinceau. Enfourner pendant 13 à 15 minutes, et laisser refroidir avant dégustation !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr