|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 9 pièces** |
| Crème pâtissière | 250g |
| Crème de nougat | 50g |
| TOTAL | 300g |

# Crème nougat

## Méthode de travail

Préparation Lisser la crème pâtissière froide au fouet puis mélanger la crème de nougat.

# Brioche feuilletée

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 9 pièces** |
| Pâte à brioche | 500g |
| Beurre de tourage | 125g |
| TOTAL | 625g |

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 9 pièces** |
| Crème pâtissière | 250g |
| Crème de nougat | 50g |
| TOTAL | 300g |

## Réalisation des Carrés

Tourage Tourer la pâte à brioche et le beurre de tourage à 2 tours doubles

Détente 30mn au froid

Détaillage Abaisser le pâton en carré de 36 cm de coté

Détente Passer l’abaisse au froid pour faciliter le détaillage

Détaillage Découper 9 carrés de 12 cm de coté

Façonnage Dorer les carrés puis dresser à la poche la crème nougat en forment un boudin carré à 2 cm des bords et parsemer de brisures de nougat. Rabattre chaque pointe des carrés vers le centre de manière à reformer des carrés plus petits.

Apprêt 1 heure 30 Environ

Décor Dorer

Cuisson 190°c environ 12mn

Finition Napper après refroidissement et parsemer de quelques brisures de pistache