|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 10 pièces** |
| Crème pâtissière | 160g |
| Praliné | 80g |
| Zeste d’orange | 1/2 |
| TOTAL | 240g |

# Crème praliné

## Méthode de travail

Incorporation Ajouter le praliné et le zeste d’orange à la crème pâtissière préalablement lissée et mélanger. Dresser en palets et congeler

# Orange pochée

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 10 pièces** |
| Crème pâtissière | 160g |
| Praliné | 80g |
| Zeste d’orange | 1/2 |
| TOTAL | 240g |

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS** | **Poids pour 10 pièces** |
| Sucre | 100g |
| Eau | 100g |
| Tranches d’orange | 10 tranches |

## Méthodes de travail

Préparation Préparer un sirop avec le sucre et l’eau. Quand il arrive à ébullition plonger les tranches d’oranges et retirer du feu. Réserver l’ensemble au froid

## Réalisation des oranges pralinées

Détaillage Diviser 500g de pâte à brioche en 10 pièces de 50g puis bouler

Façonnage Abaisser au rouleau des disques puis foncer des moules de 10 cm

Apprêt 1 heure 30 Environ

Montage Ecraser le centre de la brioche puis garnir avec les palets de crème congelés puis déposer une tranche d’orange. Dorer

Cuisson 190°c environ 12mn

Finition Napper après refroidissement