

# LE CHARIOT DES VIENNOISERIES

( aux becs sucrés salés )

## Ingrédients pour env. 20 viennoiseries :

- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 2 sachets de levure déshydratée ou 20 g de levure de boulanger fraîche
- 40 g de sucre
- 30 cl d'eau
- 30 g de lait en poudre
- 200 g de beurre ferme et souple

Dans un saladier, pétrir tous les ingrédients sauf le beurre. La pâte doit avoir une consistance légèrement ferme. Couvrir et laisser reposer env. 30 min. La pâte doit doubler de volume. Mettre dans un endroit chaud.

Écraser la pâte avec les poings sans trop la travailler.

Sur une table farinée, étaler la pâte en un rectangle. Déposer le beurre sur une moitié.

Recouvrir avec l'autre.

A l'aide d'un rouleau, allonger la pâte et la replier en 3. Laisser reposer au frais 10 min.

Recommencer l'opération 2 fois en respectant le temps de repos.

Emballer la pâte dans du film étirable. Réserver au frais toute la nuit.

... Voilà à quoi ressemble la pâte après une bonne nuit au frais.

Vu de l'intérieur :

La voici prête à toutes les fataisies !

## *Pour les pains aux raisins :*

- une crème pâtissière ( j'ai divisé les proportions par deux )
- des raisins secs
- un mélange de 50 g de sucre en poudre et de la cannelle

Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude qqs minutes. Égoutter.

Étaler la pâte en un grand rectangle. Y déposer la crème pâtissière sur toute la surface, disposer les raisins secs égouttés, saupoudrer du mélange sucre-cannelle.

Rouler serré de façon à former un gros boudin.

Couper en tranches de 3 cm d'épaisseur. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser doubler de volume à température ambiante près d'une source de chaleur.

**Pour les pains au chocolat aux amandes :**

- crème d'amandes : 1 oeuf, 50 g de sucre, 50 g de beurre pommade, 60 g de poudre d'amande et qqs gouttes de vanille liquide.
- amandes effilées
- des barres ou carrés de chocolat noir

Préparer votre crème d'amandes : dans un robot, mettre tous les ingrédients. Mélanger.

Étendre la pâte en un petit rectangle de la largeur de votre barre de chocolat. Napper de crème d'amandes, déposer une barre de chocolat et rouler autour du chocolat. Mettre sur la feuille de papier sulfurisé et laisser doubler de volume.

Pour les pains au chocolat, même procédé sans bien sûr la crème d'amandes.

**Pour les croissants à la crème d'amandes :**

Étendre la pâte en une bande d'environ 16 cm de largeur. Y détailler des triangles de 10 cm de base environ. Déposer la crème d'amandes et rouler en tirant légèrement au départ sur les "oreilles" . Déposer sur la feuille de papier sulfurisé et recourber les pointes vers le centre. Laisser doubler de volume.

Lorsque toutes ces merveilles ont pris du volume, badigeonner d'un jaune d'oeuf battu avec un peu de lait. Parsemer d'amandes effilées sur les croissants et pains au chocolat aux amandes.

Faire cuire 20 à 30 min th 7.8.