

Cinnamon roll pistache et noix de pécan



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
	Beurre demi-sel	~
500 g	Brioche au beurre extra fine en sac 10 kg COMPLET	0046205
QS	Cannelle moulue en boîte 390 g DUCROS	0010303
	Carré rainé blanc 15 x 15 cm PUBLI EMBAL	0154661
	Citron jaune	~
50 g	Préparation pour crème pâtissière à froid en sac 5 kg JEAN DUCOURTIEUX	0090137
	Crème Philadelphia	~
16 g	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
60 g	Noix de pécan crue en sachet 1 kg KREEKS	0087376
	Œufs	~
60 g	Pâte de pistache en pot 1 kg CRESCO	0027759
2 pièces	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
70 g	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898

Étapes de préparation

- 1 Remettre en œuvre la brioche selon les préconisations, et en respectant les temps de repos.
- 2 Réaliser la crème pâtissière à froid selon les préconisations de l'emballage.
- 3 Faire fondre le beurre, et y ajouter la cannelle moulue et la pâte de pistache.

- 4 Etaler la pâte à brioche uniformément sur une épaisseur de 0,5 à 0,7 cm. Badigeonner de beurre cannelle-pistache et étaler une fine couche de crème pâtissière.
- 5 Rouler la brioche comme un escargot (bien serré). Détailler en tronçons de 2 à 2,5 cm d'épaisseur.
- 6 Saupoudrer légèrement de cannelle, de sucre cassonade, et répartir les noix de pécan et les pistaches hachées.
- 7 Faire pousser les Rolls (développer les levures) pendant 2h environ.
- 8 Cuire au four à 170° jusqu'à obtenir une coloration bien dorée, puis laisser refroidir.
- 9 Mélanger la crème Philadelphia avec le jus de citron, et décorer les Rolls avec cette crème en réalisant un quadrillage.