

# TORSADE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT OU ESCARGOT AUX RAISINS

Pour environ 45 torsades ou escargots



Viennoiseries qui peuvent être congelés crues ou cuites.

## 1. **PÂTE**

2000 g de farine  
250 g de sucre  
40 g de levure  
20 g de sel  
600 g d'œufs  
700 g de lait environ  
750 g de beurre

Dans un pétrin, mettre la farine, le sucre, le sel, les œufs, la levure et le lait, pétrir en 1ère vitesse pendant environ 5 minutes puis en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte, incorporer le beurre coupé en morceau et non froid puis pétrir en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte sans excéder une température de 25°C.

Pointage en bac, couvert, au réfrigérateur.

## 2. **CRÈME PÂTISSIÈRE SPÉCIALE CONGÉLATION**

1500 g de lait entier  
300 g de sucre  
150 g d'œufs  
140 g de Préparation pour Crème Pâtissière Spéciale Congélation

Mélanger à sec la préparation pour crème pâtissière et la moitié du sucre puis délayer avec  $\frac{1}{4}$  du lait froid et les œufs à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition le restant du lait avec l'autre moitié du sucre puis verser sur le premier mélange. Remettre le tout dans la casserole puis porter à ébullition sans cesser de remuer. Refroidir rapidement, filmé au contact. Lisser la crème au batteur après refroidissement.

## 3. **DORURE**

150 g d'œufs

Battre les œufs puis réserver.

## 4. **MISE EN OEUVRE**

Torsades :

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et 50 cm de large puis étaler la crème pâtissière sur la moitié de la largeur, parsemer environ 500 g. de pépites de chocolat puis replier la pâte pour recouvrir le tout. Couper des bandes d'environ 3 cm de large puis les torsader avant de les poser sur plaques recouvertes de papier de cuisson. Laisser pousser avant de les dorer au pinceau puis cuire en four à sole environ 25 minutes à 200°C ou en four ventilé environ 20 minutes à 180°C.

Escargots :

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et environ 40 cm de large puis étaler la crème pâtissière sur toute la surface en laissant une bande de 3 cm en bas de l'abaisse, dorer cette bande de pâte au pinceau puis parsemer environ 400 g. de raisins secs Enrouler la pâte en partant du haut puis couper des tranches de 3 cm d'épaisseur. Déposer les pièces sur des plaques recouvertes de papier de cuisson. Laisser pousser avant de les dorer puis cuire en four à sole environ 25 minutes à 200°C ou en four ventilé environ 20 minutes à 180°C.