



Le Sablé Diamant Crumbler

Par Mickaël MORIEUX, MOF



Préparation
10 min



Cuisson
12 min



PRÉPARATION

INGREDIENTS

Pour base chapelure de croissant ou brioche :

- 900g de farine
- 550g de beurre doux
- 150g de beurre salé
- 200g de chapelure de croissant ou brioche
- 350g de sucre glace
- 40g de jaune d'œufs
- 15 à 20g de vanille liquide

Si base chapelure de pain :

- Ajouter 100g de beurre doux et 50g de sucre glace

- Broyez vos brioches, croissants ou pain au Crumbler en chapelure fine
- Sabler le beurre et la farine
- Ajouter la chapelure
- En dernier, ajouter tous les autres ingrédients
- Stocker la pâte au froid; bien filmer
- Puis détailler :
 - Réaliser des pâtons de 440g en forme cylindrique puis mettre au froid
 - Dorer les rouleaux et les rouler dans du sucre cristal pour donner l'allure des « diamants »
 - Positionner les diamants sur plaques
 - Cuisson env.12 minutes (selon taille du biscuit) au four ventilé à 160 à 180°C

VARIANTES

Pour 440g de pâte à diamants :

- **Orange** : 55g d'écorce d'oranges confites hachées; 1 à 2 zestes d'oranges
- **Pistache** : 40g de pâte à pistache; 40g de pistaches émondées hachées finement
- **Citron** : 55g d'écorces de citron confits hachés, 1 à 2 zestes de citron
- **Café** : 15g d'extrait de café; 50g de noix finement hachées
- Etc.



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr



Mise en place à la boulangerie MORIEUX (92)