

Etoiles à la cannelle

Crumbler

Par Mickaël MORIEUX, Meilleur Ouvrier de France



Préparation
10 min



PRÉPARATION

INGREDIENTS

- Chapelure de brioche ou croissant : 200g
- Farine de tradition : 1000g
- Sucre : 500g
- Beurre : 500g
- Œuf : 250g
- Lait : 50g
- Poudre à lever : 25g
- Cacao poudre : 20g
- Cannelle poudre : 20g
- Sel : 10g

Pour l'appareil à cassonade :

- 150g de sucre cassonade
- 5g de cannelle

- 1 - Broyer vos croissants ou brioches de la veille au Crumbler tamis 10mm
- 2 - Mélanger le beurre et le sucre
- 3 - Incorporer les œufs et le lait
- 4 - Finir par les solides
- 5 - Réserver au froid
- 6 - Etaler puis détailler en étoiles
- 7 - Dorer puis tremper dans l'appareil à cassonade
- 8 - Cuisson : 160°C – 10 à 12 minutes en four ventilé pour des petites pièces de 10 à 12g

Nota : Vous pouvez adapter cette recette selon vos préférences : Il est tout à fait possible de moduler les matières grasses et le sucre, ou encore d'augmenter le pourcentage de chapelure par rapport à la farine.



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicat