Nids d'oiseau

Biscuits de Pâques croustillants fourrés aux noix de pécan caramélisées



Recette

Star Pacroplus	2000 g
Levure	100 g
Eau	1040 g

Méthode de travail

Mélanger	6 min à vitesse 1 - 2 min à vitesse 2 Après avoir retourné la pâte, l'étaler et la mettre au réfrigérateur Incorporer 800 g de beurre noisette et faire 2x4 tours Remettre la pâte au frais 30 min Abaisser la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 3 mm et découper des bandes très fines à l'aide d'un rouleau à pizza Former des nids de 65 g et laisser gonfler pendant 2 h à 27 °C/75 % HR

	Mélanger les noix de pécan avec le sirop de sucre et placer quelques noix au centre des nids
Cuisson	Cuire au four à 190 °C pendant 18 min