

RÉALISER UNE ARLETTE

MATÉRIEL

- Papier cuisson
- Pinceau
- Plaque à pâtisserie
- Poche à douille avec douille (si garniture)
- Rouleau à pâtisserie
- Russe
- Saupoudreuse à sucre glace

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 100 g Eau
- 800 g Feuilletage
- QS Sucre glace
- 135 g Sucre semoule

1



Rassembler toutes les chutes de feuilletage, les abaisser en un seul rectangle, **façonner** ce rectangle en boudin, puis le tailler en tranches. Reposer au froid à 4 °C pendant 2 heures.

2



Déposer les tranches sur une feuille de papier cuisson et les recouvrir de sucre glace (le sucre glace remplace la farine pour le travail d'abaisse).



3 **Abaisser** finement (1 mm d'épaisseur) et régulièrement les tranches en cercles. Recouvrir d'une deuxième feuille de cuisson et d'une plaque pendant la cuisson, pour éviter toute déformation.



4 Cuire au four à 200 °C pendant 12 à 15 minutes, suivant l'épaisseur. Veiller à obtenir une cuisson uniforme, puis retirer la feuille du dessus à la sortie du four.



5 Passer un sirop à 30 °B sur les disques et repasser au four (à 200 °C) pendant 2 à 3 minutes afin de **caraméliser** les Arlettes.



6 Laisser refroidir à température ambiante puis **garnir** à votre convenance (crème pâtissière, crème diplomate, mousse au chocolat, etc.).

7 Bonus



Il est possible de décorer avec du sucre glace anti-humidité.

8



Décorer éventuellement de fruits frais de saison, de praliné, de fruits secs caramélisés, de granola, etc.



MES NOTES

A large grid area for taking notes, enclosed in a red border.