

Bombe banofffee

BRIDOR

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
12	2 jours	45 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH SOUPER AMUSE-BOUCHE



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef

List d'ingrédients

Miche de croissant



Croissant 80g 34000
Quantité : 12

Beurre non salé, ramolli

Crèmeux à la banane

395 g	Lait 3.5%
230 g	Bananes mûres en morceaux de 1/2 po
1/2	Gousse de vanille
100 g	Sucre
18 g	Fécule de maïs
1/8 c. à thé	Sel
70 g	Jaunes d'oeufs, battus
170 g	Crème 35%

Croissant brittle

125 ml	Crème 10%
150 g	Sucre
Pincée	Sel
1/4 c. à thé	Extrait de vanille

Sauce butterscotch

200 ml	Crème 35%, réchauffée
100 g	Sucre blanc
100 g	Sucre brun
200 g	Beurre non salé

Croissant pain perdu

5	Oeufs
50 g	Sucre brun
Pincée	Sel
1/2 c. à thé	Vanille
375 ml	Lait 3.5%
1" tranche	Miche de croissant
4 c. à soupe	Beurre non salé
	Sucre blanc

Glaçage miroir

298 g	Sucre
142 g	Eau
200 g	Lait condensé sucré
200 g	Chocolat blanc
14 g	Gélatine en poudre
71 g	Eau froide



Gagnante du Concours BBCC Paris 2024

Chef Katherine a remporté le concours 2024 du Bridor Bakery Cultures Club avec cette recette créative et délicieuse.

Bombe banoffee

Préparation

Miche de croissant

1. Décongeler les croissants (temp. ambiante).
2. Beurrer l'intérieur d'un moule à charnière et le tapisser de papier parchemin.
3. Plier les extrémités des croissants décongelés en dessous et les placer dans le moule, en alternant endroit et envers.
4. Fermer le moule. Cuire au four pendant 25 min à 340°F. Retourner le moule et cuire encore 20 min.
5. Retirer le pain du moule et le mettre sur une grille de refroidissement.
6. Couper en tranches de 1 po d'épaisseur.

Sauce butterscotch

1. Dans une casserole moyenne sur feu vif, ajouter le sucre par tiers. À mesure que chaque tiers se liquéfie, ajouter le suivant. Cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée claire à moyenne.
2. Ajouter la crème en un mince filet régulier.
3. Ajouter le sucre brun et remuer à feu moyen-doux jusqu'à dissolution.
4. Ajouter le beurre, remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.
5. Retirer la casserole du feu et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
6. Une fois refroidi, placer dans un récipient peu profond et congeler.

Crèmeux à la banane

1. Combiner le lait, les bananes, les graines de vanille et la cosse dans une casserole moyenne et porter à ébullition en remuant.
2. Mettre dans un bol ou un récipient et laisser infuser pendant 4-24h.
3. Remettre dans une casserole à feu moyen et porter à ébullition.
4. Passer au travers d'un tamis fin en pressant légèrement sur les bananes.
5. Ajouter le sucre, la fécule de maïs et le sel. Incorporer lentement les jaunes d'œufs en fouettant.
6. Incorporer le lait à la banane.
7. Chauffer à feu moyen-doux tout en remuant jusqu'à ce qu'il atteigne 175°F.
8. Retirer du feu. Passer au travers d'un tamis fin et étaler sur une plaque de cuisson.
9. Mettre une pellicule plastique par-dessus la crème.
10. Une fois refroidi, placer dans un bol et assouplir avec une spatule.
11. Monter la crème en pics fermes et l'incorporer par tiers à la crème à la banane.
12. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

Croissant pain perdu

1. Fouetter les œufs, le sucre, le sel et la vanille ensemble. Ajouter le lait en dernier.
2. Tremper les tranches de miche de croissant dans le mélange. Retirer et saupoudrer un côté de sucre blanc.
3. Faire fondre du beurre dans une poêle à feu moyen-doux. Placer les tranches dans la poêle, côté sucré vers le bas. Griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Saupoudrer légèrement le côté cru avec du sucre blanc, retourner pour cuire l'autre côté.
5. Placer sur une grille de refroidissement.



Tuile et miettes de croissant brittle

1. Chauffer la crème 10 % à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit très chaude.
2. Retirer du feu, ajouter le sucre, le sel et l'extrait de vanille. Remuer jusqu'à dissolution.
3. Tremper les tranches de croissant dans le mélange, laisser l'excès d'humidité s'écouler.
4. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire au four pendant 20 - 30 min à 300°F jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Une fois sorties du four, les façonner immédiatement.
6. Laisser refroidir et conserver dans un contenant hermétique.

Glaçage miroir

1. Combiner le sucre et 142g d'eau dans une casserole à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps.
2. Saupoudrer la gélatine sur 71g d'eau, remuer et laisser reposer pendant 15 min pour qu'elle absorbe l'eau.
3. Combinez le chocolat blanc et le lait concentré dans un bol.
4. Lorsque le mélange d'eau et de sucre commence à frémir, retirer du feu et ajouter le mélange de gélatine. Remuer jusqu'à dissolution.
5. Verser sur le mélange de chocolat. Laisser reposer pendant 5 min. Remuer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.
6. Émulsionner avec un mixeur plongeant.
7. Refroidir à 90°F avant utilisation.

Montage

1. Avec un moule semi-sphérique flexible (diamètre de 2,5"), distribuer une petite quantité de crèmeux à la banane au fond du moule. Utiliser une spatule pour couvrir toutes les parties du moule.
2. Verser 2 c. à thé de sauce butterscotch au centre du moule. Couvrir avec plus de crèmeux et lisser le dessus.
3. Placer une couche de pellicule plastique sur le dessus et congeler.
4. Démouler et placer sur une grille. Verser le glaçage miroir sur le dessus jusqu'à ce que tout soit couvert. Réfrigérer.
5. Placer les demi-sphères de crèmeux sur le pain perdu au croissant.
6. Garnir de bananes fraîches coupées en brunoise réchauffées avec un peu de sauce butterscotch.
7. Garnir avec des morceaux cassés de croissant brittle émietté

CONSEIL
DU CHEF

Pour de meilleurs résultats, préparez la miche de croissant un jour à l'avance.