

Les gestes techniques du Suisse



1 Déposer la crème pâtissière sur la pâte à brioche avec une spatule de manière à recouvrir la partie centrale du rectangle de pâte.

2 Répartir les pépites de chocolat sur la totalité de la crème pâtissière.



Les gestes techniques du Suisse



3 Relier la pâte nature sur la garniture en effectuant un rabat central.

4 Lisser l'ensemble délicatement avec vos mains, pour ne pas déchirer la pâte ou faire sortir la crème.

5 Puis, passer à la découpe de rectangles réguliers.

