



# BSTOCK REVISITÉ

## FICHE RECETTE

# BOSTOCK REVISITÉ



## INGRÉDIENTS

### Crème d'amande:

Beurre	200 g
Sucre semoule	200 g
Poudre d'amande	200 g
Oeuf entier	160 g
Farine	20 g

### Déclinaison:

#### Crème d'amande pistache

- Ajouter pour la recette ci-dessus  
80 g de pâte de pistache et 25 g de kirsch

#### Crème d'amande chocolat

- Ajouter pour la recette ci-dessus  
30 g de cacao et 20 g de rhum

### Sirop :

Eau	400 g
Sucre	400 g

## METHODE

Chemiser les moules avec la crème d'amandes  
Insérer un morceau de brioche imbibée au sirop (prendre de la brioche invendue)  
Possibilité d'insérer à la poche, un peu de confiture sur la brioche (selon parfum souhaité)  
Recouvrir et lisser de crème d'amande  
Cuire à 200°C environ

## REMARQUE

Veiller à bien cuire la crème d'amande, pour faciliter la tenue des bostocks  
Démouler une fois bien froid