

Cuisson des viennoiseries à domicile

La veille au soir, avant d'aller vous coucher, sortez les viennoiseries du congélateur et déposez-les sur plaque sur une feuille de cuisson. Espacez bien les viennoiseries, parce que le lendemain matin, elles auront poussé et donc pris en volume. Nous conseillons 6 viennoiseries maximum par plaque pour un four ménager traditionnel. Si vous avez beaucoup plus de viennoiseries à préparer, vous pouvez préparer plusieurs plaques.



Cuisson des viennoiseries à domicile

Placez la ou les plaques de viennoiseries crues surgelées dans le four éteint et refermez la porte du four jusqu'au lendemain matin.

Le matin, sortez la ou les plaques de viennoiseries du four qui est toujours éteint. Vous remarquerez que les viennoiseries ont poussé et ont plus que doublé de volume. Refermez la porte du four, et préchauffez-le à 190°C (en mode chaleur tournante si votre four s'y prête).



Cuisson des viennoiseries à domicile

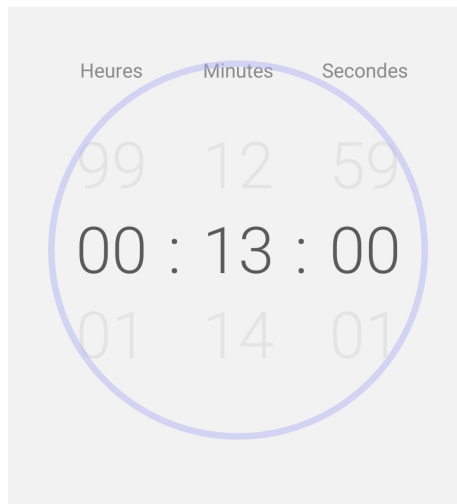
Le temps que votre four soit à température, vous avez le temps de dorer vos viennoiseries. Pour cela, cassez un œuf dans un bol, et badigeonnez vos viennoiseries d'œuf cru à l'aide d'un pinceau.

Attention à ne pas trop en mettre, et à ne pas trop appuyer pour ne pas écraser les viennoiseries.



Cuisson des viennoiseries à domicile

Une fois le four préchauffé à 190°C, enfournez votre plaque à mi-hauteur et mettez une minuterie de 13 minutes.



Lorsque les 13 minutes sont écoulées, sortez votre plaque du four et déposez les viennoiseries sur une grille pour qu'elles puissent refroidir légèrement. Le tour est joué, il n'y a plus qu'à déguster. Bon appétit!

