

# Comment faire des pains aux raisins?

Recette pour 20 pains aux raisins.

## 1/ Crème pâtissière:

Faire bouillir 250g de lait, mélanger en fouettant énergiquement: 2 jaunes d'œufs avec 70g de sucre pour blanchir l'appareil. Ajouter 30g de poudre à crème ou de maïzena puis verser, hors du feu, le lait dans le mélange. Remettre dans la casserole sur le feu et faire bouillir en fouettant énergiquement pour éviter que la crème brûle au fond. Verser sur un film alimentaire, recouvrir et mettre à refroidir.



## 2/ Détrempe

Verser 500g de farine dans une cuve du batteur

Verser 12g de sel sur la farine sur un côté de la cuve

Verser 65g de sucre et le vider sur la farine face au sel

Peser 30g de levure puis la délayer dans une cuillère à soupe de lait

Verser la levure délayée dans la farine

Verser environ 250g de lait



Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.



Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter

Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn

Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur

Étaler 250g de beurre en carré de 5 mm d'épaisseur d'environ 20cm sur 20 cm.



Étaler la pâte environ 30 cm sur 30 cm.



Recouvrir le beurre en pliant la pâte comme une enveloppe postale, coin par coin.



Étaler dans le sens de la longueur sur environ 60cm en utilisant de la farine, dessus et dessous pour éviter que la pâte ne colle. Une fois étalé, retirer la farine à l'aide d'une balayette et plier en trois parts égales. C'est le premier tour. Recouvrir ce pâton d'un film alimentaire pour qu'il ne croûte pas et laisser reposer 1/2 heure au froid.



Faire pivoter le pâton d'un quart de tour et recommencer à étaler la pâte sur 60 cm. Il est inutile d'élargir le pâton, c'est en effet la longueur du tour qui donnera la largeur du suivant puisqu'à chaque tour on pivote le pâton. Recouvrir ce pâton d'un film alimentaire pour qu'il ne croûte pas et laisser reposer 1/2 heure au froid.

Étaler le pâton dans les dimensions de 1 rouleau sur 1 rouleau ou 4 coupe pâte sur 4.



Lisser au fouet la crème pâtissière.



Dorer à l'œuf, un des bords de l'abaisse.



Étaler à l'aide d'une palette, la crème pâtissière en laissant les deux côtés opposés sans crème. Un doré, l'autre sans dorure.



Déposer des raisins secs sur l'ensemble de la crème et rouler en commençant par le côté sans dorure.



Détailler des tronçons de 2 cm de largeur.



Déposer sur feuille de papier cuisson et aplatir un peu à la main.



Laisser pousser 1h30 à 2h00 suivant chaleur.



Dorer les bords à l'œuf.

Cuire à 200°C environ 10 mn.



ard - CFA Avignon - Pâtisserie