

Pains aux raisins



| Recettes | Quantités | Progression |
|----------------|-----------|---|
| Farine | 0.500 | <u>Pâte à croissant</u> |
| Sucre | 0.065 | Peser et tamiser la farine. |
| Sel | 0.012 | Verser la farine dans une cuve. |
| Levure | 0.035 | Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve. |
| Lait environ | 0.260 | Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel. |
| Beurre | 0.245 | Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. Verser la levure délayée dans la farine. Verser une partie du 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. Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple. |
| Lait | 0.375 | <u>Crème pâtissière</u> |
| Jaunes d'œufs | 3 | Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. |
| Sucre semoule | 0.095 | Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. |
| Poudre à crème | 0.040 | Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud. Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Lisser et parfumer. Garnir |
| Raisins blonds | 0.300 | <u>Progression</u> |
| Œuf | 0.050 | Etaler sur environ 20cm x 30cm. Etaler la crème pâtissière à la palette. Déposer des raisins blonds. Rouler sur toute la longueur et détailler des tronçons de 3cm de large, 16 à 18 pièces. Déposer à plat sur feuille. Laisser pousser à 40°C. Dorer délicatement. Cuire à 230°C au four ventilé. Il est possible de glacer légèrement au sirop ou à la place à l'eau à la sortie du four. |