



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703

PAIN VANILLE & RHUM MOUNT GAY®

SECRETS DE BOULANGER:

Un partenariat Lesaffre & Rémy
Cointreau Gastronomie

LE CHEF

Création originale de
Julien JUBIN,
Technicien en industrie boulangère
Lesaffre Asie Pacifique

Recette pour 6 pièces



1) PRÉPARATION DE LA PÂTE

Partie 1

- 1000 g de farine
- 380 g d'œufs
- 150 g de rhum Mount Gay®
- 140 g d'eau
- 50 g de vanille liquide
- 10 g de gousse de vanille fendue
- 18 g de sel
- 125 g de sucre
- 35 g de levure Saf-instant® Gold instant
- 10 g d'améliorant de panification Magimix® Green
- 60 g de farine de patate douce violette
- 25 g de lait en poudre

Partie 2

- 250 g de beurre
- 125 g de sucre

Mélanger tous les ingrédients de la partie 1 en utilisant un pétrin spirale.

Mixer en vitesse réduite pendant 4 minutes, puis en vitesse élevée pendant 6 minutes.

Ajouter le beurre dans la préparation et mixer en vitesse réduite pendant 3 minutes, puis en vitesse élevée pendant 2 minutes.

A la fin du pétrissage, vérifier que la température de la pâte soit d'environ 26°C (+/- 1°C).

Première fermentation: Couvrir la pâte et laisser lever pendant 120 minutes à environ 25°C.

2) SHAPING THE DOUGH

Diviser la pâte en portions de 150 g.

Placer les portions au réfrigérateur pendant environ 1 heure à 3°C.

Retirer les portions du réfrigérateur et façonner en forme de «batards» (environ 15 cm de long sur 7 cm de large).

Laisser lever à 12°C, 85% d'humidité, jusqu'à ce que les pains doublent de taille (pendant environ 15 heures).

3) CUISSON

Préchauffer le four rotatif à 170°C.

Cuire pendant 25 minutes.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

Jacobsen®

Père
MAGLOIRE®