



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



PETIT PAIN ST-RÉMY® À LA PATATE DOUCE ROSE



SECRETS DE BOULANGER:
Un partenariat Lesaffre & Rémy
Cointreau Gastronomie

LE CHEF Création originale de
Johnny CHEN,
Champion du monde
boulangier



Recette pour 6 pièces

1) PRE-PREPARATION

Abricots macérés

- 1000 g d'abricots secs
- 150 g de **brandy St-Rémy®** 60% vol.
- 2 g de cannelle en poudre

Ajouter la cannelle en poudre dans le **brandy St-Rémy®**, mélanger bien, puis faire macérer les abricots secs dans le mélange pendant environ 24 heures avant utilisation.

Appareil à crumble à la patate douce violette

- 165 g de beurre
- 125 g de sucre
- 275 g de farine T45
- 10 g de farine de patate douce violette

Mélanger tous les ingrédients de façon uniforme pour réaliser une pâte à crumble. Mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que cela durcisse. Emitter la pâte à crumble. Réserver au réfrigérateur.

Nappage de décoration

- 70 g de beurre
- 100 g de sucre
- 170 g d'eau
- 170 g de farine T45

Mélanger les ingrédients de façon uniforme, garnir une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2) PÂTE

Partie 1

- 600 g de farine T65
- 200 g de farine T55
- 200 g de farine de seigle T130
- 15 g de levure Saf-instant® Red instant
- 5 g d'améliorant de panification Magimix® Green
- 60 g de farine de patate douce violette
- 20 g de sel
- 40 g de miel

680 g d'eau

Partie 2

- 570 g d'abricots macérés
- 150 g de raisins secs
- 90 g de zestes d'orange
- 30 g de poudre d'amandes grillées
- 240 g de noisettes grillées

Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients de la partie 1 en utilisant un pétrin spirale. Mixer à vitesse réduite pendant 4 minutes, puis à vitesse élevée pendant 4 minutes.

Ajouter les ingrédients de la partie 2 et mixer en vitesse réduite pendant à nouveau 2 minutes.

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

Première fermentation: Couvrir et laisser lever la pâte pendant environ 60 minutes, faire retomber la pâte et laisser lever pendant à nouveau 30 minutes.

Partage de la pâte

Diviser la pâte en pâtons de 500 g.

Couvrir et laisser les pâtons reposer pendant 20 minutes environ.

Partager le fromage à la crème en portions de 100 g.

Etendre la pâte et répartir 100 g de fromage à la crème de façon uniforme sur chaque pâton.

Plier la pâte à la dimension de 18 cm de longueur.

Répartir le crumble à la patate douce violette sur la pâte.

Laisser lever la pâte à 28°C, 75% d'humidité, jusqu'à ce que cela double de taille (environ 60 minutes).

Garnissage

Arroser de nappage la surface de la pâte.

Cuisson

Préchauffer le four ; haut du four à 210°C et sole à 180°C. Cuire pendant 18 minutes.

COINTREAU



MOUNT GAY
Barbados Rum 1703

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®



Jacobet®

Père MAGLOIRE®