



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**MOUNT GAY**  
Barbados Rum 1703  
EST. 1703

## ROULEAUX AUX RAISINS AU RHUM MOUNT GAY®



**SECRETS DE BOULANGER :**  
Un partenariat Lesaffre & Rémy  
Cointreau Gastronomie

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

Recette pour 16 pièces environ

### 1) PRE-PRÉPARATION

#### Raisins macérés

1 000 g de raisins secs  
100 g de Rhum Mount Gay®  
ou de Rémy Martin® Cognac ou de Cointreau®

Faire macérer les raisins dans le rhum Mount Gay® pendant environ 24 heures avant utilisation.

#### Crème pâtissière

1 000 g de lait  
70 g de sucre (1)  
50 g de beurre  
70 g de sucre (2)  
100 g de jaunes d'œufs  
100 g d'œufs  
60 g de farine T45  
40 g de farine de maïs

Partie A: Fouetter les œufs, les jaunes et le sucre (1) jusqu'à la consistance d'un ruban.

Partie B: Ajouter les farines.

Partie C: Porter le lait et le sucre (2) à ébullition, ajouter la partie B et mélanger.

Ajouter le beurre uniformément.

Laisser refroidir et réserver.

### 2) PÂTE

#### Pâte feuilletée

800 g de farine T55  
200 g de farine panifiable (à haute teneur en protéines)  
240 g de lait  
160 g d'eau  
100 g d'œufs  
20 g de sel



100 g de sucre  
5 g d'extrait de maltose  
15 g de levure Salt-instant® Gold instant  
10 g d'améliorant de panification Magimix® Light Green  
30 g de lait en poudre  
50 g de beurre

500 g de beurre sec (plaque de beurre)

#### Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients de la pâte en utilisant un pétrin spirale. Mixer en vitesse réduite pendant 3 minutes, puis en vitesse élevée pendant 4 minutes.

A la fin du pétrissage, vérifier que la température de la pâte soit d'environ 24°C (+/- 1°C).

Première fermentation : Laisser fermenter la pâte feuilletée pendant 30 minutes à 3°C.

#### Partage de la pâte

Feuilleter la pâte avec 500 g de beurre sec en utilisant un laminoir, avec 2 doubles plis, à la dimension de 55 x 40 cm.

Placer la pâte feuilletée pendant 30 minutes dans le réfrigérateur à 3°C.

Retirer la pâte feuilletée du réfrigérateur, étaler 300 g de crème pâtissière et parsemer 400 g de raisins macérés de façon uniforme sur la pâte feuilletée.

Etendre la pâte et couper en parts de 2,50 cm de large.

Laisser lever à 28°C, 75% d'humidité, jusqu'à ce que cela double de taille (pendant environ 50 minutes).

Préparer un appareil pour dorer la surface (œuf + sucre).

#### Cuisson

Préchauffer le four ; haut du four à 210°C et sole à 190°C.

Cuire pendant 16 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

Jacobet®

Père  
MAGLOIRE®