



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. FAÇONNAGE DE LA PÂTE

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  
DISTILLATION FRAISSE DEPUIS 1764

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

*Jacobert*®

*Père*  
MAGLOIRE®