



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
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
EST. 1703

ST-RÉMY

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA

Griottines®
COINTREAU

Jacobsen

Père
MAGLOIRE®