



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

PAINS SUCRÉS À LA CASSONADE, 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-PREPARATION

Raisins macérés

1000 g de raisins secs
150 g de **Rhum Mount Gay®**

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

Panade

500 g de farine T55
50 g de sucre
5 g de sel
500 g d'eau

Porter à ébullition l'eau. Ajouter les autres ingrédients. Continuer à remuer jusqu'à obtenir une texture de pâte. Retirer du feu et placer au réfrigérateur pendant 4 heures avant utilisation.

Appareil raisins au rhum Mount Gay®

168 g de beurre
84 g de shortening
1 g de sel
170 g de sucre glace
315 g de lait en poudre écrémé
11 g de farine de maïs
85 g d'œufs entiers
15 g d'eau
250 g de raisins macérés

Mélanger tous les ingrédients uniformément et diviser en portions de 60 g.

2) PÂTE

Partie 1

1 000 g de farine
630 g d'eau
16 g de sel



170 g de cassonade
15 g de levure Saf-instant® Gold instant
5 g d'améliorant de panification Magimix® Softness
200 g de panade
30 g de poudre de lait écrémé

Partie 2

130 g de beurre
150 g de noix
100 g de graines de courges

Préparation de la pâte

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 5 minutes.

Ajouter les ingrédients de la partie 2 dans la préparation. 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 40 minutes.

Partage de la pâte

Diviser la pâte en portions de 150 g.

Diviser l'appareil raisins au rhum en portions de 60 g.

Laisser la pâte reposer pendant 20 minutes.

Étaler chaque portion de pâte et placer à l'intérieur l'appareil raisins au rhum.

Plier et façonner en forme de petits pains (environ 13 cm de long sur 7 cm de large).

Laisser lever à 30°C, 75% d'humidité, jusqu'à ce que les pains doublent de taille (pendant environ 50 minutes).

Cuisson

Préchauffer le four à sol : haut du four à 220°C et sole à 180°C. Cuire pendant 20 minutes.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®