



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

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

  
ST-RÉMY  
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN

METAXA®

  
Griottines®  
COINTREAU

  
jacobet®

*Père*  
MAGLOIRE®