



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-PREPARATION

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®