

Pains aux raisins

par Cecilecooks



Repos : 15-30 minutes (pointage de la pâte feuilletée levée), 2 x vingtaine de minutes (lorsqu'on abaisse la pâte feuilletée), 2h (une fois les pains réalisés et avant d'enfourner) 30 à 60 minutes (refroidissement de la crème pâtissière), 1h minimum (imbibage des raisins)

Cuisson : 5 minutes (crème pâtissière), 20 à 25 minutes (pains aux raisins)

Quantité : une douzaine de pains aux raisins de 75/80 gr

Rétroplanning :

- On peut réaliser la crème pâtissière la veille.
- On peut réaliser la pâte feuilletée levée la veille et s'arrêter avant de donner le tour simple (on s'arrête donc au milieu de l'étape 5 après le tour portefeuille).
- On peut imbiber les raisins la veille.
- On peut congeler les pains aux raisins une fois ceux-ci réalisés (à la fin de l'étape 18) et sans les dorer. Lorsqu'on souhaite les consommer, les sortir, les laisser pousser (prévoir une pousse plus longue que deux heures car les pains seront congelés) et les dorer juste avant de les enfourner.

Ingrédients :

La pâte feuilletée levée

250 gr de farine (gruau + tradition)

5 gr de sel

25 gr de sucre

15 gr de poudre de lait

150 gr d'eau

10 gr de levure de boulanger

150 gr de beurre sec

La crème pâtissière

200 gr de lait

40 gr de sucre

40 gr d'œuf

10 gr de farine

10 gr de poudre à crème ou Maïzena

10 à 20 gr de beurre

½ gousse de vanille

La finition

raisins (imbibés dans de l'eau chaude et du rhum)

dorure (œuf + sel)

sirop à 30°C

Procédé :

La pâte feuilletée levée

1 – Réaliser la détrempe : dissoudre la levure dans une partie de l'eau et dissoudre le sel, le sucre et la poudre de lait dans l'autre partie de l'eau. Mélanger ensemble la farine, le sel+sucre dissous dans l'eau et la levure dissoute dans l'eau jusqu'à obtenir une boule. Corser la pâte pour qu'elle prenne de l'élasticité : il faut la pétrir au robot avec le crochet ou à la main. Pour cela, étirer la pâte puis la battre sur le plan de travail, la bouler puis recommencer (étirer-battre-bouler) jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ne soit plus cassante. Couvrir la pâte d'un film et la laisser pointer (se développer) pendant environ 15 minutes (maximum 30 minutes) à température ambiante.

2 - Au bout des 15 minutes de pointage, dégazer la pâte (avec la paume de la main on appuie sur le pâton afin que le gaz carbonique produit par la réaction de la levure s'échappe de la pâte) et lui donner une forme de rectangle. Réserver au réfrigérateur ou au congélateur (pour permettre à la pâte de prendre de l'élasticité et la refroidir).

3 - Préparer le beurre de tourage afin de lui donner la forme d'un rectangle : le "taper" au rouleau pour qu'il soit plastique et de même consistance que la pâte. Le beurre doit être étalé de manière régulière et d'épaisseur constante.

4 - Enfermer le beurre de tourage dans la détrempe : étaler légèrement la détrempe (nom donné à la pâte feuilletée levée avant qu'elle contienne le beurre) de telle sorte qu'on puisse y placer le beurre. La longueur du beurre correspond à la largeur de la détrempe. Placer le beurre au milieu de la détrempe. Replier le dessus et le dessous de la détrempe sur le beurre de sorte qu'ils se touchent. Fleurir avec de la farine le plan de travail. Étaler le pâton en longueur en "tapant" dessus avec le rouleau (du centre vers l'extérieur droit puis du centre vers l'extérieur gauche). Tourner la pâte et la placer devant soi dans la longueur. Allonger au rouleau la pâte (la reliure est dans le sens de la longueur).

5 - Donner un **tour portefeuille** : rabattre les 2/3 supérieurs de l'abaisse vers le centre, puis le tiers inférieur vers le centre. Souder légèrement au rouleau la "jointure" entre le haut et le bas de l'abaisse. Replier le haut sur le bas, en deux. Tourner l'abaisse d'1/4 de tour. Souder légèrement la pâte en haut et en bas avec le rouleau.

Si la pâte chauffe de trop et commence à développer, la placer au réfrigérateur un petit moment.

Donner un **tour simple** : rabattre le tiers supérieur de l'abaisse vers le centre, puis le tiers inférieur vers le centre, sur le tiers supérieur donc. On plie l'abaisse en 3 finalement. Tourner l'abaisse d'1/4 de tour. Souder légèrement la pâte en haut et en bas avec le rouleau. Donner un coup de rouleau dans les deux sens de l'abaisse pour qu'elle soit un peu moins épaisse.

6 - Placer la pâte au réfrigérateur pour au moins 20 minutes, emballée dans du film.

7 - Quand la pâte est prête (repos de 20 minutes minimum), l'étaler en un rectangle d'environ 50 cm par 25-30 cm. Donner d'abord la largeur. Puis la longueur à l'abaisse.

Attention : la pâte peut être plus ou moins élastique, vous le sentirez si vous avez du mal à l'étaler et qu'elle se rétracte. Pour pallier à cela, il suffit de remettre la pâte au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse et se reprenne. On peut par exemple l'étaler en deux fois.

8 – Réserver au réfrigérateur si l'abaisse se réchauffe de trop.

La crème pâtissière

9 - Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille.

10 – En attendant, dans un bol, mélanger les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle. Ajouter alors la farine et la poudre à crème préalablement tamisées.

11 – Quand le lait bout, transvaser 1/3 dans le bol (contenant les jaunes + sucre etc.) en veillant à retirer la gousse de vanille. Mélanger immédiatement au fouet. Transvaser le reste du lait. Mélanger à nouveau puis verser le tout dans la casserole.

12 – Cuire la crème jusqu'à obtention de l'épaississement en fouettant vivement. **A partir de l'ébullition, fouetter encore pendant une minute** la crème sur le feu. Dans tous les cas, on doit obtenir une crème *liquide, brillante, homogène et élastique*. Il faut compter au moins 2 minutes de cuisson

13 – Ajouter le beurre quand le mélange est à moins 80°C pour obtenir une émulsion, c'est ce qui donne la légèreté de la crème.

14 – Débarrasser la crème sur une plaque en inox ou dans un plat et filmer au contact (c'est-à-dire que le film étirable est contre la crème) pour empêcher la formation d'une croûte). La laisser refroidir au réfrigérateur.

Le montage

15 – Étaler de la crème pâtissière en une fine couche sur l'abaisse en veillant à laisser 1 cm sans crème en haut et 4-5cm sans crème en bas. En revanche, bien étaler de la crème sur toute la largeur en allant bien sur les bords. On doit avoir une couche très fine (à peine quelques millimètres) de crème.

Attention : il faut veiller à ce qu'il n'y ait plus de farine sur votre plan de travail.

16 - Répartir les raisins sur l'ensemble de la surface de crème pâtissière.

17 - Enrouler la pâte sur elle-même. Tirer la pâte vers le haut et enrouler. Tirer à nouveau vers le haut et enrouler. Procéder ainsi jusqu'à arrivé à la bordure de 4-5cm dans crème. Rabattre cette languette de 4-5 cm sur le rouleau. Le tout doit être bien soudé.

18 - Détailler (découper) des tranches d'environ 2 cm de large. Placer les pièces sur une plaque recouverte de papier cuisson. Veiller à laisser suffisamment d'espace entre les pains. Rabattre la languette extérieur de "l'escargot" sous le pain. Dorer les pains aux raisins.

19 - Laisser pousser les pains pendant environ 2h à température ambiante ou proche d'une source de chaleur.

La cuisson

20 - Préchauffer le four à 220°C et au moment d'enfourner, baisser la température du four à 180°C ou cuire à 200°C sur des plaques doublées.

21 - Immédiatement à la sortie du four, mettre du sirop au pinceau sur les pains aux raisins.



Coup de fouet

Pour ceux qui n'aiment pas les raisins, on peut les remplacer par des pépites de chocolat. Je n'ai jamais testé mais je pense qu'avec des pralines concassées ça ne doit pas être mauvais ! Ou peut être encore plus simplement avec du sucre casson/grain pour avoir des zones hyper caramélisées et croustillantes comme dans la gaufre liégeoise.