

Kougelhopf

Remi Silva Chapeleiro

Réfs

4105534

4102750

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition	300
Farine de Gruau	700
Œufs	400
Lait	235
Sel	18
Sucre	150
Puratos Levure Levante	40
Puratos Prima Madre	70
Beurre	400
Raisins blonds	460
Rhum pâtissier	46
Eau chaude	230
Amandes Brutes Entières PatisFrance	QS



Verser le rhum sur les raisins, mélanger puis ajouter l'eau chaude et laisser macérer 30 minutes avant le pétrissage. Bien les essorer avant des les ajouter au pétrissage.

Commentaires

Après avoir graissé les moules à Kougelhopf, mettre dans le fond des amandes brutes entières.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1ère vitesse et environ 15 minutes en 2ème vitesse. Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller puis une fois bien pétrie, ajouter les raisins essorés et mélanger 2 minutes en 1ère vitesse.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.
Division	500 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	Bouler puis faire un trou au milieu et les tourner à gris dans les moules à Kougelhopf.
Apprêt	2h à 28°C.
Cuisson	Au four à sole, environ 35 minutes à 180°C.
Finition	Soupoudrer de sucre glace.

Commentaires

Afin de s'assurer que la brioche soit bien cuite, à l'aide d'une sonde, assurez-vous que la température à cœur soit au minimum à 92°C.

Allergènes

gluten (blé)
œufs
lait et dérivés
fruits à coques (amandes)

