

Père Noël : Pain au lait

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients

- 350 g de farine type 55
- 1 sachet de Gourmandises® Pâtes Briochées
- 25 g de sucre
- 1 œuf
- 180 g de lait tiède (180 ml)
- 70 g de beurre froid coupé en dés

Pour la décoration :

- 2 noisettes avec peaux (ou raisins secs)
- 2 jaunes d'œufs séparés
- Colorant poudre alimentaire rouge
- Colorant poudre alimentaire blanc
- Poudre argentée

Préparation : Chauffer le lait, le sucre, la levure : 30 sec/40°C/vit 2. Ajouter l'œuf, mélanger 10 sec/vit 5. Ajouter la farine, pétrir 1 min 30 / fonction pétrin. Régler 1 min/ fonction pétrin et jeter les cubes de beurre par l'orifice. Retourner le bol sur la Roul'pat® et faire descendre la pâte. Bouler et fleurir légèrement, poser dans le cul de poule, filmer. Laisser la pâte doubler de volume. Rabattre ensuite et dégazer sur la Roul'pat®. Diviser en deux boules, une légèrement plus grande que l'autre. Diviser la petite boule en 2. Puis l'une des 2 en 4 dont 2 plus petites.

Façonnage: Former la plus grande boule posée sur la toile Silpat® en un triangle avec les coins légèrement arrondis pour la tête et le chapeau du Père Noël. Je me suis aidée du rouleau pour donner la forme. Former et aplatir 1 boule pour la barbe. A l'aide du coupe-pâte, détailler des bandes et stopper à 1 cm du haut. Positionner sur le visage de Père Noël. recourber les extrémités sous les 1 cm et tournicoter les bandes. Couper ensuite le bout des tortillons à l'aide d'une paire de ciseaux. Former la moustache avec un pâton, aplatir et couper les extrémités en petites bandes avec les ciseaux. Poser au dessus de la barbe. Placer une petite boule au-dessus de la moustache pour le nez. Replier le bout du chapeau et placer une autre boule pour le pompon. Rouler le morceau restant en boudin pour créer le bord du chapeau, placer au ras du pompon chapeau. Faire des entailles aux ciseaux. Avec les ciseaux, couper 2 petites fentes pour les yeux et insérer les noisettes avec peaux.

Dans 2 tasses différentes, battre 1 jaune d'œuf. Dans une des 2 tasses, ajouter le colorant poudre rouge alimentaire et remuer. Dans l'autre jaune, ajouter le colorant poudre blanc. Badigeonner délicatement le chapeau au pinceau, le nez (retirer, peindre, reposer pour éviter les coulures) puis les joues finies (que j'ai oubliées). Pour la barbe, le bord du bonnet et le pompon (idem nez), badigeonner au jaune "blanc". Pour le reste de la pâte, badigeonner avec du lait pour éviter qu'il ne brunisse trop. Préchauffer le four à 180°C – Th6. Pendant ce temps, laisser pousser le Père Noël, sans le couvrir. (en étuve pour moi dans mon autre four) Cuire environ 20 min. Immédiatement à la sortie du four, vous pouvez rectifier le rouge, combler les vides au pinceau délicatement, le pain au lait étant bouillant, le jaune cuit très vite. Iriker légèrement le blanc au pinceau avec de la poudre argentée, en tamponnant doucement et en balayant.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	lait, sucre, levure	30 sec	40°C	2	
	œuf	10 sec		5	
	Farine	1 min 30			
	Beurre	1 min			

Ma touche perso :



A la baguette© by Cachou66 www.alabaguette.com