

LE ROULÉ FRUITS ROUGES

« Nous avons travaillé sur le déploiement de ce produit pendant longtemps pour proposer une recette qui nous ressemble. Nous sommes partis sur une base de pain viennois pour avoir quelque chose de très moelleux, et nous avons ajouté des fruits rouges pour apporter de la fraîcheur et un peu d'acidité, afin de casser la rondeur du viennois. »

Pour 15 à 20 pièces :

Pâte à viennois :

Farine US 1000g
Lait Entier 550g + 11,5g de bassinage
Œufs 50g
Sucre 100g
Sel 20g
Beurre 25g
Levain Liquide 100g
Beurre 150g
Miel 60g

1. La veille de la préparation des roulés, préparer la pâte à viennois : 5 min en V1 puis 2 min en V2 : sans le beurre, 5 min en V1 puis 3 min : lissage avec le beurre
2. La mettre en forme de rectangle et la laisser au frigo toute la nuit.

Compotée de fruits rouges :

(Ingrédients pour appareil fruits rouges pour 1 pâton de 6kg de pâte)

Framboises fraîches 380 g + 220 g
Myrtilles fraîches 70g + 130 g
Mûres fraîches 50g + 90g
Citrons 1 zeste
Jus de citron 20g
Cassonade 175g
Pectine 30g

1. Mettre les fruits, le zeste et le jus de citron dans une casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger la cassonade à la pectine, puis intégrer à la compote.
3. Faire bouillir quelques minutes puis réserver au frais.

Montage :

1. Fleurir le plan de travail et y déposer l'abaisse de pâte. Prendre la compote de fruits rouges puis étaler de manière homogène sur 4/5ème du pâton.
2. Ajouter les fruits frais mélangés par-dessus, sur une moitié du pâton seulement (celle du côté où l'on a laissé 1/5 vide)
 - a. Framboises 220g
 - b. Myrtilles 130g
 - c. Mûres 90g
3. Rouler la pâte très serrée et découper en pièces de 180g soit environ 15-20 pièces.
4. Décorer avec la dernière partie de la pâte du roulé, torsadé sur le dessus.
5. Réserver au congélateur.
6. Mettre la cassonade sur le dessus des roulés.
7. Laisser pousser à 25°C
8. Dorer avec les œufs et saupoudrer de cassonade.
9. Cuire à 200°C pendant 20 minutes.

- ✓ Un roulé doré, croustillant et bien caramélisé en surface et moelleux à cœur.
- ✓ Un appareil bien réparti où l'on voit les morceaux de fruits
- ✓ Des torsades régulières mais pas trop.

Recette réalisée par
MAMICHE
Boulangerie de quartier