

# Tutoriel Père Noël Pain au Lait



## INGREDIENTS

500 g de farine

270 g de lait

1 oeuf

1 sachet de levure Gourmandises  
"pâte briochée"

70 g de sucre

100 g de beurre très froid

décor:

sucre glace, jaune d'oeuf

QS de blanc d'oeuf, colorant  
alimentaire en poudre

## PREPARATION au COOK'IN •

1. Mettre dans le bol le sachet de levure puis le lait. 30 secondes, 40°C, vitesse 2.

2. Ajouter la farine, le sucre, et l'oeuf. 20 secondes, vitesse 4, puis 1 minute mode pétrin.

3. Mettre en route le mode pétrin et pendant 2 minutes, incorporer le beurre froid par parcelle par parcelle. Après le dernier apport, pétrir encore 20 secondes.

4. Faire lever, la pâte pendant 20 minutes dans le bol (ou dans un cul de poule préalablement chauffé)

5. Dégazer, mettre en forme (voir les étapes ci-dessous) sur un Silpat et faire lever 1 heure.

6. Faire cuire 20/25 minutes à 160°C.

Pour le façonnage :

1. Séparer le pâton en 2 parts, l'une étant légèrement plus grande que l'autre.

2. Etaler la plus grande part, en un triangle pour former la tête du père Noël. Utiliser un rouleau en bois aide beaucoup.



3. La deuxième part, doit être séparée en plusieurs parts:

1 boule pour le pompon,

1 boule pour le nez,

2 petites boules pour les yeux,

1 bande large pour le bord du bonnet

1 part à peu près égale, pour la moustache et enfin le reste pour la barbe!

4. Pour la barbe, étaler la pâte au rouleau et à l'aide de ciseaux, couper des "franges", jusqu'à 1 cm du bord, puis poser sur la tête



5. Plier le haut du bonnet, torsader les mèches de la barbe, mettre le nez, faire un trou pour les yeux, y glisser les yeux:



6. Préparer la moustache et la poser sur le père Noël, et finir par le bord du bonnet.



7. Dans un peu de jaune d'oeuf, mettre du colorant rouge. Ne pas dorer à l'oeuf le visage afin de le laisser le plus "blanc" possible. Rajouter un peu de colorant vert pour obtenir des yeux marrons. Dorer à l'oeuf + colorant blanc, la barbe, le bord du bonnet et le pompon. Ou bien glacer à la sortie du four. (en mélangeant le sucre glace et un peu de blanc d'oeuf jusqu'à une consistance semi-épaisse)

