

Pains suisses



Pour la brioche :

200 ml de lait
1 c. à c. de sel
90 gr de sucre
2 sachets de sucre vanillé
90 gr de beurre
2 œufs
600 gr de farine
1 cube de levure BOULANGER fraîche

*Mettre dans le bol, lait, sucre, sucre vanillé, beurre, œufs, levure fraîche **5mn/37/vitesse 2.**

*Ensuite rajouter la farine et la pincée de sel et la j'ai mis 5 mn fonction pétrissage (épi) essayer

D'abord avec 3 mn et observer la texture de la pâte.

*Déposé dans un saladier et recouvrir d'un torchon et mettre à l'abri des courants d'air environ 1h30 à 2 h maxi..

*A l'issue de la levée, fariné votre plan de travail, étalé la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mn environ...

*Vous étalerez dessus votre crème pâtissière comme expliqué ci dessous..



Pour la crème pâtissière

Ingrédients :

500 gr de lait

40 gr de farine

2 œufs entiers+2 Jaunes

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre semoule (j'en ai mis 55gr)

1 cuillère à café d'arôme de vanille (touche perso)

*Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 7 mn à 90° °Vitesse 4..... Perso j'ai rajouté un peu de maïzena, et 1 mn 30 car je la trouvait trop liquide..

*A l'arrêt de la minuterie, mixer 5 secondes à vitesse 9... Mettre dans un saladier et filmé avec film étirable pour éviter la formation d'une croûte... Mettre au réfrigérateur..

*Étalez la crème pâtissière avec une spatule plate de manière à recouvrir la moitié inférieure du rectangle. L'épaisseur de la crème doit être de 4 à 5 mm.

*Saupoudrez de pépites de chocolat (ici) ou de raisins secs selon vos goûts : elles doivent être réparties équitablement sur la crème.

*Donnez un léger coup de rouleau afin d'enfoncer les pépites de chocolat. Attention à ne pas y aller trop fort non plus sans quoi la crème vas se sauver..

***Repliez** la pâte nature sur la garniture et **lissez** doucement à la main pour évacuer d'éventuelles bulles d'air.

Avec un couteau bien tranchant, je prends ma corne de pâtissier qui me sert quand je fait mon pains...**découpez** des rectangles de pâte de 3 à 4 cm de largeur.

En fonction de la grosseur sa devrait en faire 8 à 10..

Les mettre sur la grille que j'ai recouvert de ma feuille silicone Demarles(sinon zou papier sulfurisé)

et c'est reparti sous un linge propre pour une deuxième levée.... Et oui c'est long!!!

Avant la fin de la levée il faut penser à mettre le four en préchauffage, environ 15 mn voir 20 en fonction de l'ardeur de votre four....

Avant d'enfourner je badigeonne avec un œuf battu pour que les pains suisses soient d'une jolies couleur.

Alors j'en ai fait en tout 9 d'une taille plus que généreuse

Cuisson **10 à 12 mn voir 15 mn** attention comme dans toute nouvelle recette, bien surveiller et noter ensuite le temps idéal dans votre recette, car il serait dommage de faire un faux pas arrivé à ce stade de la recette....

ASTUCE : En préparer et les mettre au congel et en dernière minute un petit tour dans le four....

Verdict : une brioche très moelleuse pas trop sucré, par contre j'affinerais ma crème pâtissière car celle ci ne me satisfait pas complètement.. Suis preneuse de vos commentaires et si vous avez "the" recette de crème aucune soucis, un commentaire et j'essaierais