

# Pain aux Raisins



Personnes :

6



Préparation :

3h30



Repos :

Congélation : 30 min.  
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 180°C  
Temps : 20-25 min.

## Matériel spécifique

- Règles 4-5 mm
- Règles 3 mm
- 1 Sac congélation
- Grand couteau à dents
- Règle
- Thermomètre sonde

## Liste des préparations

- ✓ PLF (voir tuto croissants)
- ✓ Sirop 30° Baumé
- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Macération des raisins



# Les étapes

- 👉 **Réalisation du sirop 30° Baumé** Page **3**
- 👉 **Macération des raisins**  
*(minimum 1h, idéalement 1 nuit)*
- 👉 **Réalisation de la PLF (pâte levée feuilletée)** Voir tuto Croissant
- 👉 **Réalisation de la crème pâtissière** Page **4**  
*Repos 2h minimum au réfrigérateur*
- 👉 **Abaisse de la PLF à 4-5 mm et +30 cm de longueur** Page **5**
- 👉 **Recouvrir la pâte avec la crème pâtissière** Page **5**
- 👉 **Ajoutez les raisins macérés**
- 👉 **Enrouler le tout**  
*Repos 10-15 min. au réfrigérateur*
- 👉 **Découpe de tronçons de 3 cm de largeur** Page **5**
- 👉 **Pousse (environ 2h entre 26 et 28°C)** Page **5**
- 👉 **Dorure avec un œuf entier** Page **5**
- 👉 **Cuisson (20-25 min. à 180°C)** Page **5**

# Le sirop 30° Baumé

## Ingrédients

- 85 g d'eau
- 115 g de sucre en poudre
- 30 g de rhum ambré
- 100 g de raisins secs

- o Dans une petite casserole, verser :
  - 115 g de sucre en poudre et
  - 85 g d'eau.
- o Faire chauffer sur feu moyen, remuer de temps en temps la casserole pour dissoudre le sucre.
- o Stopper la cuisson à 103°C (le sucre doit avoir totalement fondu).
- o Laisser tiédir pendant 10 minutes et ajouter 35 g de rhum ambré, puis mélanger.
- o Verser le sirop sur 100 g de raisins secs.
- o Laisser macérer au minimum 1h (idéalement 1 nuit).
- o Filtrer les raisins via un chinois (ou passoire).
- o Essuyer grossièrement les raisins à l'aide d'un essuie-tout.
- o Les raisins sont prêts à l'emploi !
- o Réserver le sirop pour le nappage.



# La crème pâtissière

## Ingrédients

- 150 g de lait (entier)
- 30 g de jaune d'œuf (x2)
- 35 g sucre en poudre
- 7 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 15 g de beurre
- 1 gousse de vanille

- o Dans une grande casserole, ajouter 150 g de lait entier et une gousse de vanille grattée.
- o Faire bouillir sur feu moyen.
- o Lorsque le lait se met à bouillir, arrêter la cuisson et laisser infuser 1h (en recouvrant la casserole !).
- o Dans un cul-de-poule, mélanger à l'aide d'un fouet 2 jaunes d'œufs et 35 g de sucre en poudre.
- o Mélanger jusqu'à ce que les jaunes commencent à blanchir (il faut en fait que le sucre soit totalement dissout).
- o Ajouter 7 g de fécule de maïs (maïzena) et mélanger toujours avec le fouet jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
- o Faire chauffer de nouveau le lait sur feu moyen (il faut s'assurer qu'il y ait toujours 150 g de lait, sinon compléter).
- o Lorsque le lait commence à bouillir, verser-en la moitié sur la préparation tout en remuant avec le fouet.  
Mélanger bien et remettre l'autre moitié du lait sur le feu.
- o Verser doucement la préparation sur le lait bouillant tout en mélangeant à l'aide d'une maryse (ou d'un fouet). Mélanger sans cesse ...
- o Lorsque la crème commence à faire des bulles, compter 1 à 2 minutes de cuisson supplémentaire tout en mélangeant. Au début la crème sera assez épaisse, puis deviendra plus fluide. C'est le signe que le temps de cuisson est correct (que l'amidon est suffisamment cuit).
- o Hors du feu, ajouter 15 g de beurre froid coupé en petits dés et mélanger jusqu'à sa dissolution complète.
- o Etaler la crème dans un récipient, filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 2h.



# Réalisation des pains aux raisins

- o Pour la réalisation des pains aux raisins, vous aurez besoin de 500 g de PLF (Pâte Levée Feuilletée : se référer au tuto sur les croissants et pains au chocolat).
- o Abaisser la pâte sur 4-5 mm d'épaisseur en formant un rectangle de +30 cm de longueur (de préférence la longueur face à soi).
- o S'assurer souvent que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- o A l'aide du rouleau, écraser l'extrémité basse du rectangle (celle vers soi).
- o Sortir du réfrigérateur la crème pâtissière froide et la détendre à l'aide du fouet. Elle doit être lisse et facile à étaler.
- o A l'aide d'une spatule, étaler uniformément la crème sur la pâte sauf au niveau des 2 extrémités (haute et basse).
- o Parsemer la crème de raisins macérés.
- o Humecter avec de l'eau et son doigt (ou un pinceau) la partie basse (celle écrasée) de la pâte.
- o Puis en partant du haut, enrouler la pâte le plus serré possible.
- o Sur la fin, appuyer sur la partie écrasée pour souder la pâte.
- o Avant de procéder au découpage des tronçons, placer le rouleau ainsi formé au congélateur environ 15 minutes.
- o Découper à l'aide d'un grand couteau à dents des tronçons de 3 cm d'épaisseur (Pour connaître le nombre de pains aux raisins, il suffit de mesurer la longueur du rouleau et de la diviser par 3, normalement avec ces quantités on devrait pouvoir en faire 9).
- o Déposer chaque tronçon, côté tranché vers le haut, sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Les espacer au maximum car ils vont doubler de taille lors de la pousse.
- o Les placer en chambre de pousse pendant 2h entre 26 et 28°C (se référer au tuto sur les croissants ou pain au chocolat).
- o Les badigeonner délicatement sur le dessus et les côtés à l'aide d'un œuf entier battu et un pinceau.
- o Si la partie inférieure est un peu décollée, rectifier le problème en la poussant délicatement avec son pinceau.
- o Enfournier à 180°C en chaleur tournante pendant 20 minutes.
- o A la sortie du four, les badigeonner avec le sirop 30° Baumé puis les poser sur une grille pour qu'ils conservent leur croustillant.



## Notes

### ❖ Déterminer le nombre de pain aux raisins:

Pour déterminer le nombre de pains aux raisins; il faut se baser sur la longueur du rouleau réalisé avec la PLF.

Cette longueur doit être divisée par 3 pour déterminer le nombre de pains aux raisins.

Le pain aux raisins doit donc se baser sur une tranche de PLF de 3 cm de largeur et + 30 cm de longueur.

Avec 500 g de PLF, j'arrive à réaliser 9 pains aux raisins.