

# Explore:

CAHIER D'INSPIRATION \_ **LE PAIN AUX RAISINS** PLAISIR OUBLIÉ OU PROMESSE DE RENOUVEAU ?



© Paul Stefanaggi

aop-beurre-charentes-poitou.fr in @ f

## Dossier et tendances

Le pain aux raisins :  
régressif ou créatif ?

\_P4

## Regards croisés

Aurélien Le Mouillour  
x Brian Boclet

\_P6

## Réinterprétations

Déclinaisons  
sucrées et salées

\_P8



Les passionnés du goût.

# « L'ALLIÉ DES BOULANGERS-PÂTISSIERS LES PLUS INSPIRÉS »



**CHRISTOPHE LIMOGES,**  
PRÉSIDENT DU BEURRE  
CHARENTES-POITOU AOP

« Inscrit dans notre patrimoine culinaire, le pain aux raisins fait partie des viennoiseries les plus appréciées des Français. Avec son côté régressif, il rappelle les petits déjeuners gourmands en famille ou les goûters de notre enfance à la sortie de l'école. Et il sait se réinventer, qu'il s'agisse de modifier sa garniture, d'actualiser son format enroulé, de le décliner en version salée...

Un petit plaisir qui nécessite cependant une grande précision : l'art de préparer un pain aux raisins aussi beau que bon repose sur la maîtrise du tourage, la justesse de chaque geste... Et, bien sûr, l'équilibre des textures entre le croustillant du feuilletage, l'onctuosité de la crème, le fondant des raisins.

Pour accompagner les artisans au quotidien, notre filière met à leur service un beurre d'exception, fruit d'un terroir préservé et d'un savoir-faire reconnu. Ses qualités gustatives, mais aussi sa malléabilité en font l'allié des boulangers-pâtisseries les plus inspirés. Une vraie source d'inspiration pour signer des viennoiseries de nouvelle génération. »





**BRIAN BOCLET**  
CHEF BOULANGER ET FORMATEUR  
INTERNATIONAL

« Le pain aux raisins est un classique qu'on apprend dès ses premiers pas dans le métier. Il est donc très intéressant de le revisiter. Qu'il s'agisse du format ou de la garniture, il faut trouver le bon équilibre, ne pas hésiter à tester, se faire plaisir, ajouter une note de fantaisie... Avec un ingrédient d'excellence comme le beurre Charentes-Poitou AOP, c'est un défi très enthousiasmant, qui parle autant au professionnel qu'au gourmand que je suis. »



**AURÉLIEN LE MOUILLOUR**  
MOF BOULANGER 2023  
ET FORMATEUR INTERNATIONAL

« Présent dans toutes les boulangeries, le pain aux raisins répond à des codes identitaires, qui le singularisent. Le retravailler, c'est à la fois mettre en valeur la tradition et apporter une touche de nouveauté. Alors que la viennoiserie est en plein renouveau, l'heure est aussi aux versions salées, qui ouvrent des horizons inattendus dans la sphère du snacking. »



## LA RAISON D'ÊTRE DE CE CAHIER D'INSPIRATION

Oscillant entre tradition et innovation, le pain aux raisins est un incontournable de la viennoiserie française. Son format enroulé est très porteur, tandis que ses jeux de textures peuvent inspirer mille et une variations.

Les pages qui suivent reviennent donc sur ses origines, ses marqueurs, ses spécificités techniques, ce qui a fait son succès... Elles abordent aussi les tendances émergentes et l'approche des professionnels réputés que sont Brian Boclet et Aurélien Le Mouillour.

Une invitation à redécouvrir un petit plaisir qui peut sembler oublié, mais qui sait si bien se renouveler.

Signe de renouveau, depuis quelques années, le pain aux raisins inspire les boulangers. Ils se réapproprient notamment sa forme pour proposer des créations rupturistes, au format carré, rectangulaire, triangle... Un vrai travail d'orfèvre pour maîtriser le résultat visuel en sortie de four. Enfin, les professionnels le revisitent aussi en version salée, déclinant des « roulés feuilletés » en tous genres, qui séduisent et changent du sandwich classique.

# LE PAIN AUX RAISINS : RÉGRESSIF OU CRÉATIF ?

## UNE HISTOIRE ÉNIGMATIQUE

Difficile de retracer avec précision les origines du pain aux raisins... Il se dit que les Égyptiens confectionnaient déjà des « pâtes de raisins », que les Gaulois auraient eu connaissance de cette recette, puis qu'elle serait tombée dans l'oubli<sup>1</sup>... Cependant, le pain aux raisins tel qu'on le connaît actuellement serait né entre 1837 et 1839<sup>2</sup>. Deux Autrichiens, August Zang et Ernest Schwarger, auraient alors ouvert la « Boulangerie Viennoise » à Paris. Rempportant un franc succès, celle-ci aurait inspiré les autres boulangers, avant que le pain aux raisins ne parte à la conquête de nos régions et, plus tard, du monde entier.

## MARQUEURS CLÉS ET JEUX DE TEXTURES

D'une apparente simplicité, le pain aux raisins est en réalité le fruit d'une recette qui ne manque pas de subtilité. S'il comporte seulement trois éléments clés, sa préparation est tout un art, qui oscille entre tour de main et jeux de textures, justesse des dosages et des temps de repos, sans oublier, bien sûr, la qualité des matières premières utilisées.

À cet égard, le beurre Charentes-Poitou AOP est très apprécié pour le tourage : les professionnels aiment son incroyable plasticité, qui le rend agréable à travailler quelle que soit la température et permet un développement régulier du feuilletage.

Le secret du pain aux raisins réside justement dans sa pâte levée feuilletée, savamment fermentée, puis laminée au beurre pour aboutir à un résultat croustillant à souhait. Autres marqueurs : un fourrage onctueux à la crème pâtissière, souvent vanillée, et des raisins secs fondants, blonds ou bruns, en guise de garniture. Enfin, le façonnage en spirale, qui s'enroule comme la coquille d'un escargot, signe l'identité visuelle de cette viennoiserie.

## UN TERRAIN D'EXPÉRIMENTATION

Aujourd'hui, les boulangers-pâtisseries explorent les associations sucré/salé au fil des saisons... Mariage de raisin, de courge rôtie et de noisette avec une touche de fromage persillé en automne. Combinaison poire, bleu et miel épicé en hiver pour apporter rondeur et caractère. Puis, des versions plus fraîches au printemps avec, par exemple, du citron, de la ricotta et des herbes. Ou encore l'alliance abricot, amande et romarin au cœur de l'été.

Sans oublier des inspirations plus lointaines, comme l'association des dattes, de la fleur d'orange et de la pistache ou encore d'une crème acidulée avec des graines torréfiées. Les artisans peuvent également travailler sur les inclusions et les finitions (sirops, huiles, condiments...), afin de proposer des déclinaisons originales, tout en conservant le jeu de textures emblématique du roulé feuilleté. De quoi renouveler l'offre et varier les plaisirs !

<sup>1</sup> <https://www.leparisien.fr/paris-75/fondant-comme-le-pain-aux-raisins-04-08-1998-2000188507.php>

<sup>2</sup> <https://www.votrepain.com/pourquoi-le-pain-aux-raisins-est-il-si-apprecie.html>



A

## AUX QUATRE COINS DE FRANCE... ET BIEN AU-DELÀ

En France, la dénomination du pain aux raisins peut différer, selon les régions. Par exemple, on utilise l'expression « escargot ou brioche aux raisins » dans le Sud ou encore « schneck » (qui signifie « escargot » en allemand) dans l'Est, notamment en Alsace. À Lyon, c'est le terme « pain russe » qui est consacré, en mémoire de la visite d'un tsar, grand amateur de ce petit délice. Le pain aux raisins a aussi des cousins en France et à travers le monde entier...

### LE SUISSE OU PAVÉ SUISSE, PAIN SUISSE, BRIOCHE SUISSE, CHOCO-SUISSE...

Une viennoiserie de forme rectangulaire à base de pâte levée feuilletée, fourrée de crème pâtissière à la vanille et garnie de pépites de chocolat.

### LE KOUIGN-AMANN EN BRETAGNE<sup>(A)</sup>

Une pâtisserie boulangère enroulée, fondante et croustillante, à base de pâte levée feuilletée, de beurre demi-sel et de sucre caramélisé.

### LE NEW YORK ROLL<sup>(B)</sup> AUX ÉTATS-UNIS

Une pâte levée feuilletée enroulée et garnie de crème, sans raisins, mais avec un topping, souvent à base de ganache au chocolat.

### LES DANISH PASTRIES AU DANEMARK ET DANS LE NORD DE L'EUROPE<sup>(C)</sup>

Des viennoiseries à base de pâte levée feuilletée, souvent présentées en forme de roulé. Danoises d'origine, on les trouve aussi en Suède, en Norvège et en Finlande.

### LE STRUDEL EN EUROPE CENTRALE

Un petit gâteau roulé, composé de plusieurs couches de pâte très fine, souvent garni de pomme et parfumé à la cannelle.



B



C

## QUELQUES CHIFFRES<sup>1</sup>

LE PAIN AUX  
RAISINS EST LA

**4<sup>e</sup>**  
**VIENNOISERIE**  
PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS

**41%**

DES FRANÇAIS  
EN CONSOMMENT,  
JUSTE APRÈS  
LA BRIOCHE AVEC 63%

<sup>1</sup> <https://www.20minutes.fr/economie/4055282-20230930-boulangerie-perce-mystere-pains-raisins-sait-enfin-pourquoi-certains-aiment>

# REGARDS CROISÉS

AURÉLIEN × BRIAN  
LE MOULLOUR BOCLET

Deux parcours exemplaires, deux signatures  
boulangères et de nombreux points communs.

Aurélien Le Moullour, sacré MOF Boulanger  
en 2023, a officié au sein de l'Institut  
National de la Boulangerie-Pâtisserie,  
avant de devenir formateur indépendant  
auprès d'un public d'artisans.

Brian Boclet, de son côté, a dirigé la boulangerie  
de la prestigieuse École Hôtelière de Lausanne  
et a créé la structure de formation Elite Bakers.

Tous deux nés dans des familles de boulangers,  
cultivant le goût de la transmission  
et le sens de l'excellence, ils partagent  
leur vision du pain aux raisins.



BRIAN BOCLET

## QUELLES SONT LES CLÉS POUR RÉUSSIR UN PAIN AUX RAISINS ?

**Brian Boclet** : « Cela repose sur la maîtrise  
du feuilletage et de la force que l'on apporte  
à la pâte. La texture de la crème joue aussi  
un rôle très important. Cette dernière ne doit  
être ni trop liquide, ni trop compacte, afin de  
promettre la meilleure expérience gustative  
et visuelle. »

**Aurélien Le Moullour** : « Pour préparer un  
beau roulé, il faut trouver le juste équilibre  
entre température et texture. Pour cela, je  
recommande de travailler la pâte bien froide  
avec un beurre qui offre une bonne plasticité.  
D'ailleurs, en matière de tourage, le beurre  
Charentes-Poitou AOP est une référence.  
Ensuite, la rapidité à chaque étape de  
manipulation évite à la pâte de se réchauffer,  
ce qui peut activer les levures et l'abîmer. »

**“Je fonctionne  
beaucoup  
à la gourmandise,  
car il faut donner  
envie en boutique.”**

BRIAN BOCLET

## AVEZ-VOUS DES ASTUCES POUR OBTENIR UN FORMAT RÉGULIER OU CHOISIR UNE GARNITURE ?

**B. B.** : « Pour avoir une structure visuellement  
intéressante, il faut suffisamment  
d'enroulement pour que la languette finale  
ne se décolle pas et reste bien scellée.  
Concernant la garniture, je fonctionne  
beaucoup à la gourmandise, car il faut  
donner envie en boutique. Et j'aime travailler  
tous les sens gustatifs pour qu'il y ait de la  
croustillance, de l'onctuosité, du moelleux... »

**A. L. M.** : « Pour un format régulier, il est  
important de maîtriser la force de sa pâte,  
afin qu'elle se développe suffisamment,  
mais pas outre mesure : encore une  
question d'équilibre. Côté garniture, en  
plus de la texture et du goût, je réfléchis à  
la faisabilité en boutique et à l'impact sur  
l'organisation. Dans les vitrines sèches, on  
évite les ingrédients chargés en humidité,  
par exemple. »

**“Il faut essayer,  
tout simplement,  
ne pas avoir peur  
de l'échec.”**

AURÉLIEN LE MOUILLOUR



AURÉLIEN LE MOUILLOUR

### **QUELQUES CONSEILS PRATIQUES À PARTAGER AVEC LES ARTISANS ?**

**B. B. :** « Je plaide pour la mise en place de procédures opérationnelles fiables, qui aident à mieux organiser les tâches de chacun, mais aussi à maîtriser les coûts. Le choix des ingrédients est lui aussi déterminant : opter pour le beurre Charentes-Poitou AOP est un vrai gage de qualité en termes de goût comme de technique, car il a une plasticité sans commune mesure. »

**A. L. M. :** « Travailler en série et optimiser son organisation permet de gagner du temps, sans sacrifier la qualité. Ensuite, aujourd'hui, qui dit viennoiserie, dit congélation : il faut donc prévoir une capacité de stockage en froid négatif suffisante au moment où on développe son laboratoire. Et, plus globalement, il faut s'équiper d'outils de qualité et bien entretenus. »

### **OBSERVEZ-VOUS DES TENDANCES ÉMERGENTES AUTOUR DU PAIN AUX RAISINS ?**

**B. B. :** « Le principe du roulé feuilleté ouvre un champ des possibles quasiment infini ! On peut tout simplement parfumer la crème pâtissière ou ajouter des ingrédients sourcés localement, ce qui parle aux consommateurs. Les classiques sont intemporels et difficilement remplaçables. Ils font partie du paysage de la gamme de viennoiseries du tourier boulanger, mais cela n'empêche pas de s'amuser en innovant sur les saveurs. »

**A. L. M. :** « On voit de plus en plus souvent des feuilletages striés et des viennoiseries salées. Pour ce qui est des saveurs, je trouve intéressant de revisiter des valeurs sûres pour les mettre en lumière, comme le gianduja, par exemple. La présentation en boutique évolue aussi pour se rapprocher de la pâtisserie avec des étals soignés et épurés. »

### **ET VOUS, COMMENT PROCÉDEZ-VOUS POUR INNOVER, VOUS RENOUVELER ?**

**B. B. :** « Il est essentiel de consacrer régulièrement du temps en laboratoire à la R&D : explorer de nouvelles méthodes, expérimenter des techniques différentes et cultiver en permanence l'envie de surprendre. Les nouvelles technologies constituent aujourd'hui des outils puissants, qui nous permettent d'innover plus rapidement. Je pense notamment à l'impression 3D, particulièrement utile pour la conception de découpoirs ou de moules, mais aussi à l'IA qui, bien utilisée pour certaines tâches routinières, peut nous libérer un temps précieux – un temps que l'on peut consacrer pleinement au laboratoire. »

**A. L. M. :** « Je pense que l'artisan doit sortir de son laboratoire et communiquer avec les équipes de ventes, afin de prendre du recul et d'assurer une certaine cohérence. Ensuite, pour trouver de l'inspiration, il faut essayer, tout simplement, ne pas avoir peur de l'échec, se remettre en question, avancer pas à pas... Pour ma part, je m'implique plusieurs semaines par an dans des travaux de R&D en laboratoire, une expérience que j'apprécie particulièrement. »

# PAIN AUX RAISINS



## INGRÉDIENTS

### Pâte levée feuilletée

Détrempe de PLF <sup>1</sup>	1 000 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	250 g

### Garniture

Crème pâtissière	550 g
Raisins macérés	260 g

### Macération

(Réserver au réfrigérateur si plus de 24 heures.)

Raisins secs	180 g
Eau	60 g
Vanille liquide	12 g
Fleur d'oranger	12 g

### Crème pâtissière aux œufs

Lait	1 l
Vanille liquide	10 g
Sucre semoule	100 g
Œuf entier	200 g
Amidon de maïs	100 g

### Crème pâtissière

Crème pâtissière aux jaunes	500 g
Blanc d'œuf	50 g

---

---



## MÉTHODE DE TRAVAIL

Enchâsser le beurre de tourage.

Donner 1 tour double et 1 tour simple ou 2 tours simples.

Laisser détendre environ 15 min au congélateur et réserver au réfrigérateur à 0°C.

Abaïsser en carré de 50x50 cm.

Ébarber en haut du pâton.

Écraser la base de l'abaïsse, puis la dorer.

Étaler la crème pâtissière.

Répartir les raisins secs préalablement égouttés, si besoin.

Enrouler.

Détailler en tranches de 2,5 cm de largeur.

Déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Laisser un apprêt d'environ 2h à 28°C.

Dorer.

Cuire à 190°C au four à sole environ 20 min.

Cuire à 170°C au four ventilé environ 18 min.

Siroper.

Laisser ressuer sur la plaque de cuisson.

## Crème pâtissière aux œufs

Dans une casserole, faire bouillir le mélange de lait, de vanille et de sucre. Blanchir les œufs, le sucre et l'amidon.

Verser progressivement le mélange bouillant sur le mélange blanchi.

Mettre le tout en cuisson à feu moyen.

Après épaississement, réduire l'intensité du feu.

Maintenir l'ébullition 1 min.

Débarrasser sur film alimentaire.

Refroidir rapidement au congélateur.

Réserver au réfrigérateur.

**INGRÉDIENTS****Pâte levée feuilletée**

Pâte levée feuilletée curcuma 630 g  
Beurre Charentes-Poitou AOP aromatisé 175 g

**Détrempe bicolore**

PLF<sup>1</sup> 600 g  
Curcuma 12 g  
Eau 24 g

**Détrempe bicolore**

PLF 100 g  
Charbon 1 g  
Eau 1 g

**Beurre Charentes-Poitou AOP de tourage aromatisé**

Beurre Charentes-Poitou AOP d'incorporation 175 g  
Poivre gris 3 g

**Cuisses de poulet**

500 g

**Pommes de terre**

100 g

**Confit d'oignons (pour obtenir 800 g)**

Oignons 1 000 g  
Huile 100 g  
Herbes de Provence 2 g  
Sel 15 g  
Sauce soja sucrée 100 g  
Eau 200 g

**Béchamel rapide**

Crème liquide 90 g  
Emmental râpé 60 g

**Garniture**

Poulet désossé 250 g  
Confit d'oignons 100 g  
Pommes de terre 100 g  
Raisins secs 100 g  
Béchamel rapide 150 g  
Curry 6 g

**Sauce gélifiée**

Eau 50 g  
Sauce soja sucrée 20 g  
Charbon 1 g  
Sel 1 g  
Persil séché 1 g  
Pectine NH 3 g

**Finition**

Huile d'olive 50 g  
Mélange 2 sésames (75/25%) 100 g



# ÉCLIPSE JAUNE

AURÉLIEN LE MOUILLOUR

## PAS À PAS

### 1. Poulet

Faire cuire 10 min dans l'eau bouillante.  
Égoutter et désosser.  
Réserver au réfrigérateur.

### 2. Pommes de terre

Éplucher les pommes de terre.  
Les couper en dés.  
Cuire dans de l'eau bouillante environ 10 à 15 min.  
Égoutter.  
Réserver au froid positif.

### 3. Confit d'oignons

Éplucher et émincer les oignons.  
Dans une casserole, faire revenir les oignons dans l'huile, les herbes de Provence et le sel jusqu'à une légère coloration.  
Déglicer à la sauce soja.  
Ajouter l'eau et cuire à feu doux environ 10 à 15 min.  
Réserver au froid positif.

### 4. Béchamel rapide

Dans une casserole, faire fondre l'emmental.  
Utiliser aussitôt.

### 5. Garniture

Mélanger tous les ingrédients et préparations.  
Garnir dans des flexi palets de 5/6 cm (55 g).  
Réserver au froid négatif.

### 6. Sauce gélifiée

Porter le tout à ébullition.  
Couler en empreinte siliconée.  
Congeler.

## DÉCLINAISONS

Remplacer le poulet par une poêlée d'aubergine et de courgette pour avoir une viennoiserie 100% légumes.

Le format de pâton proposé est minimaliste : à chacun de tester, de retenir les différents crans de laminoir et de retransposer sur une taille de pâton plus grande.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Enchâsser le beurre de tourage dans la détrempe jaune.

Donner 1 tour double.

Déposer le bicolore charbon.

Abaisser pour donner un second tour double, le réaliser en coupant le pâton en 4 et en superposant les couches.

Laisser détendre environ 15 min au congélateur et réserver au réfrigérateur à 0°C.

Abaisser à 10 mm au laminoir.

Couper des bandes et arriver en cumul à 28 cm.

Superposer le reste du pâton sur les bandes.

Abaisser à 30x45 cm.

Enrouler.

Détailler tous les 2,5 cm.

Bloquer l'extrémité en dessous.

Déposer à même la plaque ou dans des barquettes alu de 10 cm de diamètre.

Laisser un apprêt d'environ 2h à 28°C.

Déposer l'insert au centre.

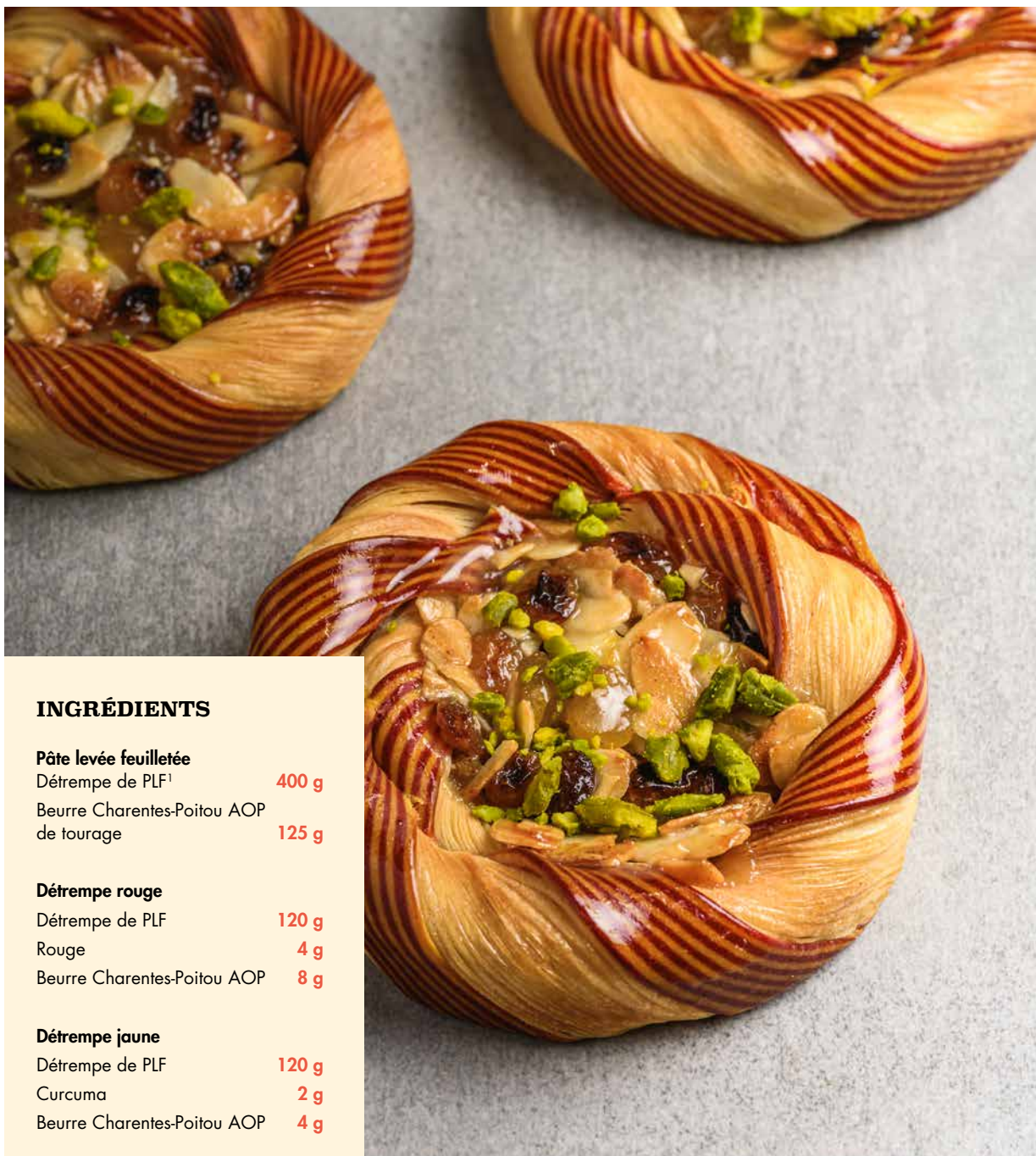
Cuire au four ventilé à 170°C pendant 16 min.

Huiler.

Décorer de graines de sésame.

Déposer un palet gélifié.





## INGRÉDIENTS

### Pâte levée feuilletée

Détrempe de PLF<sup>1</sup> 400 g

Beurre Charentes-Poitou AOP  
de tourage 125 g

### Détrempe rouge

Détrempe de PLF 120 g

Rouge 4 g

Beurre Charentes-Poitou AOP 8 g

### Détrempe jaune

Détrempe de PLF 120 g

Curcuma 2 g

Beurre Charentes-Poitou AOP 4 g

### Garniture aux fruits secs

Beurre Charentes-Poitou AOP 60 g

Crème liquide 30 g

Miel 30 g

Zeste de citron 1 p

Sucre semoule 70 g

Pectine NH 4 g

Amandes effilées 100 g

Raisins blancs 150 g

### Finition

Sirop 50 g

Pistaches concassées 50 g

# VRILLE FLORENTINE

AURÉLIEN LE MOUILLOUR

<sup>1</sup> Pâte levée feuilletée

## PAS À PAS

### Détrempe jaune

Au batteur, mélanger les détrempes colorées de façon homogène. Abaisser en carré dans une feuille guitare. Stocker au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à utilisation.

### Garniture aux fruits secs

Torréfier les amandes effilées 10 min à 165°C au four ventilé. Faire bouillir le beurre, la crème, le miel et le zeste de citron. Ajouter le sucre et la pectine. Ajouter les fruits. Dresser en empreinte siliconée, des palets de 5 cm et stocker au froid positif ou négatif.

## DÉCLINAISONS

Pour une viennoiserie plus simple à mettre en place au quotidien, remplacer la technique utilisée sur les bicolores par un simple bicolore uni : la viennoiserie sera tout aussi efficace.

Le format de pâton proposé est minimaliste : à chacun de tester, de retenir les différents crans de laminoir et de retransposer sur une taille de pâton plus grande.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

### Préparation des bicolores

Mettre les deux bicolores à la même taille. Abaisser pour donner un tour double, le réaliser en coupant le pâton en 4 et en superposant les couches. Abaisser à 7 mm au laminoir (25x19 cm). Faire refroidir 5 min au congélateur. Couper des bandes dans la totalité du pâton. Venir les coller les unes contre les autres. Réserver.

Enchâsser le beurre de tourage dans la détrempe nature.

Donner deux tours simples.

Laisser détendre environ 15 min au congélateur et réserver au réfrigérateur à 0°C.

Abaisser le pâton bicolore à la dimension du pâton touré, puis les superposer.

Ne pas abaisser en largeur.

Abaisser à 50 cm en longueur.

Couper en 2, coller les 2 parties de façon à avoir le bicolore en extérieur.

Abaisser à 38 cm de long.

Détailler 12 bandes dans la longueur.

Torsader les bandes.

Déposer sur la plaque de cuisson dans un cercle de 11 cm.

Laisser un apprêt d'environ 2h à 28°C.

Déposer l'insert au milieu de la viennoiserie.

Cuire à 170°C au four ventilé environ 16 min.

Siroper.

Décorer de pistaches concassées.





## INGRÉDIENTS

### Pâte levée feuilletée et garniture

Farine T45	1 000 g
Eau	350 g
Œuf	50 g
Lait	50 g
Sel	18 g
Sucre semoule	140 g
Levure	40 g
Pf <sup>1</sup> viennoise	250 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	100 g
Beurre Charentes-Poitou AOP de tourage	500 g

### Préparations crème

Lait	1 litre
Gousse vanille	1 pièce
Sucre semoule	200 g
Œuf entier	200 g
Beurre Charentes-Poitou AOP doux	100 g
Raisins blonds macérés	300 g

### Préparations glaçage rhum orange

Jus d'orange	150 g (3 pièces)
Sucre glace	700 g
Rhum brun	50 g
Zeste d'orange	3 gros

# CARIBBEAN TWIST

BRIAN BOCLET

**PAS À PAS****1. Préparer les raisins macérés**

(au moins 30 min, idéalement 2 à 4h). Mettre les raisins dans un petit bol. Ajouter le rhum, le zeste d'orange, le jus d'orange (si utilisé) et le sucre. Mélanger, couvrir et laisser macérer à température ambiante 30 min à 4h (ou toute une nuit au réfrigérateur pour plus d'arôme). Égoutter avant incorporation, garder un peu de liquide pour parfumer légèrement la crème.

**2. Infuser la vanille**

Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines. Mettre le lait dans une casserole avec la gousse et les graines. Chauffer jusqu'à frémissement, puis couper le feu et laisser infuser 10-15 min (ou plus pour davantage d'arôme). Retirer la gousse.

**3. Blanchir les jaunes et le sucre**

Dans un bol, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Ajouter la fécule (tamisée, si possible) et bien homogénéiser.

**4. Tempérer et cuire**

Verser environ 1/3 du lait chaud sur le mélange jaunes/sucre en fouettant vigoureusement pour tempérer. Verser ensuite le reste du lait en continuant de fouetter.

Transférer le mélange dans la casserole propre et cuire à feu moyen-doux en fouettant constamment. Porter à épaississement jusqu'à ébullition franche pendant environ 30-60 sec pour activer la fécule (la crème doit être lisse et épaisse).

**5. Beurre en fin de cuisson**

Retirer immédiatement du feu. Ajouter le beurre en fouettant énergiquement pour émulsionner et rendre la crème brillante et soyeuse.

**6. Refroidissement et finition**

Transférer la crème sur une plaque ou dans un récipient peu profond. Filmer au contact (film posé directement sur la surface) pour éviter la peau. Laisser tiédir, puis réfrigérer minimum 2h.

**7. Incorporation des raisins macérés**

Égoutter les raisins. Juste avant utilisation (ou après refroidissement complet), incorporer délicatement les raisins macérés à la crème selon la quantité désirée.

**MÉTHODE DE TRAVAIL**

**Température de base :**  
46 à 50°C

**Incorporation**  
mettre tous les ingrédients du pétrissage

**Frasage** environ 3 min en 1<sup>re</sup> vitesse

**Pétrissage** 7 min en 1<sup>re</sup> vitesse et 2 à 3 min en 2<sup>e</sup> vitesse

**Consistance** ferme

**Température** 23°C

**Pesage** 2 kg

**Mise en forme** ovale

**Pointage** 30 min, puis 12h à 1°C

**Tourage** 2 tours simples + lors du 2<sup>e</sup> tour simple, découper la pâte en 3 tiers et intégrer entre chaque couche la poudre de pistache, puis reconstituer le tour simple

**Détente** 1h à 1°C

**Préparation du pâton et détaillage**

abaïsser le pâton à 2,5 mm et détailler des bandes de 8 cm de haut sur 3 cm de large

**Façonnage** façonner des cruffins à 5 bandes et mettre en moule brioche à tête de 12 cm de diamètre

**Apprêt** 2h30 à 28°C

**Dorage** aucun

**Cuisson** 190°C au four à sole 170°C au ventilé

**Ressuage** sur grille

**Finition** glaçage rhum orange à chaud et concassé de pistache, puis garnir de crème par le dessous, une fois la viennoiserie froide





## INGRÉDIENTS

### Pâte à pain viennois et garniture

Farine T45	1 000 g
Eau	250 g
Lait	250 g
Sel	18 g
Sucre semoule	100 g
Levure	40 g
Pf <sup>1</sup> viennoise	250 g
Beurre Charentes-Poitou AOP	150 g
Beurre Charentes-Poitou AOP de tourage	500 g

### Garniture

Oignon blanc	1 000 g
Miel de fleurs	QS <sup>2</sup>
Raisins blonds	200 g
Oignons frits	QS
Sésame blond	QS
Épices tajine	QS
Sel/poivre	QS
Féta	500 g

# CARRÉ MÉDITERRANÉEN

BRIAN BOCLET

**PAS À PAS****1. Préparation initiale**

Émincer les oignons finement. Réhydrater et égoutter les raisins.

**2. Caramélisation des oignons**

Chauffer une large poêle à feu doux-moyen. Ajouter du beurre et de l'huile. Mettre les oignons, saler légèrement. Cuire à feu doux, en remuant toutes les 3-5 min, pendant 25-35 min jusqu'à obtenir une belle couleur dorée/caramel ; réduire le feu si les oignons brunissent trop vite. L'idée : extraire les sucres sans brûler.

**3. Ajout des arômes et humidification**

Baisser le feu au minimum. Ajouter le miel, les raisins et les épices ; mélanger 1-2 min pour enrober. Verser 80-100 ml d'eau (en garder un peu en réserve) pour déglacer la poêle et créer une texture moelleuse. Laisser mijoter 2-3 min.

**4. Épaississement par la maïzena**

Bien mélanger la maïzena dans les 30 ml d'eau froide pour obtenir un slurry lisse. Verser le slurry tout en remuant constamment, augmenter légèrement le feu si nécessaire jusqu'à épaississement (30-60 sec). Si trop épais, ajouter le reste d'eau par petites quantités pour obtenir une texture légèrement collante, mais malléable (pas liquide).

**5. Finitions et ajustements**

Goûter, rectifier sel/poivre/épices. La garniture doit être parfumée, légèrement brillante et tenir ensemble sans être pâteuse. Retirer du feu.

**6. Refroidissement et conditionnement**

Étaler l'appareil dans un récipient peu profond pour accélérer le refroidissement. Tasser légèrement si besoin. Filmer au contact (film plastique posé directement sur la surface) pour éviter la formation d'une croûte. Laisser refroidir à température ambiante 20-30 min, puis placer au frais au minimum 2h (idéalement 4h) pour bien raffermir avant d'employer.

**MÉTHODE DE TRAVAIL**

**Température de base**  
46 à 50°C

**Incorporation**  
mettre tous les ingrédients du pétrissage

**Frasage** environ 3 min en 1<sup>re</sup> vitesse

**Pétrissage** 7 min en 1<sup>re</sup> vitesse et 2 à 3 min en 2<sup>e</sup> vitesse

**Consistance** ferme

**Température** 23°C

**Pesage** 2 kg

**Mise en forme** ovale

**Pointage** 30 min, puis 12h à 1°C

**Tourage** 2 tours doubles et intégrer un mélange sésame blond/épices tajine au 2<sup>e</sup> tour double. Diviser le pâton en 4 parties égales et intégrer le mélange entre chaque découpe, reconstituer le tour double

**Détente** 1h à 1°C

**Préparation du pâton**

abaïsser le pâton à 8 mm et détailler des bandes dans le sens de la hauteur sur 24 cm de largeur, remettre le reste du pâton à la même dimension et disposer les bandes dessus. Abaisser le pâton à 3 mm d'épaisseur dans le sens des feuilletés

**Détaillage** 8 cm de large 16 cm de haut

**Façonnage** dresser l'appareil aux oignons sur le haut et le bas du pâton, ainsi qu'une fine bande de feta, puis faire un façonnage de pain au chocolat type lunette et mettre en moule carré de 9 cm

**Apprêt** 2h à 28°C

**Dorage** aucun

**Cuisson** 190°C au four à sole 170°C au ventilé 15 à 16 min environ

**Finition** sirop neutre et oignons frits

**RESSUAGE** sur grille







Florence,  
éleveuse à Challans  
(85)

# ÉLEVEUSE DE BEURRE

CHARENTES-POITOU AOP  
DEPUIS 2013

FLASHEZ POUR  
DÉCOUVRIR  
L'ENSEMBLE  
DES LIVRETS  
EXPLORE



 aop-beurre-charentes-poitou.fr

Les passionnés du goût.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

