



Pains aux raisins

Ingédients

10 à 12 pains aux raisins

Pâte à croissant tourée....550 gr
Soit 400g détrempe + 150g de matière grasse

Crème pâtissière 350 gr
Raisins secs macérés .. Q.S
Œufs pour dorure Q.S

Matériels

- 1 plaque
- 1 pinceau
- 1 couteau
- spatule
- rouleau



A partir d'un pâton à 3 tours



- allonger une abaisse de 30 cm de largeur x 50 cm de long et 3 mm épaisseur



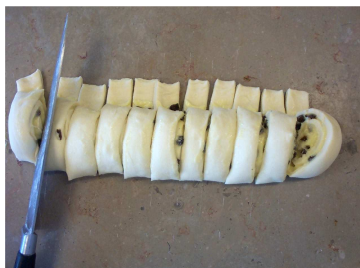
- Etaler une couche de crème pâtissière en gardant une bande sans crème à la base pour faciliter le "roulage".



Parsemer de raisins macérés



Façonner un rouleau en gardant libre la bande sans crème



Détailler des tronçons réguliers de 2,5 à 3 cm d'épaisseurs



Rabattre l'extrémité du Pains aux raisins en dessous



- Plaquer en quinconce espacé (les pains s'étalent à la pousse) la languette de l'extrémité contre la plaque



- Dorer
- Faire pousser (apprêt) en étuve à 30°C
Lorsque les pains ont doublé de volume;
- sortir de l'étuve et laisser raffermir 10 minutes à l'air libre
- dorer et cuire à 190°C



Lustrer avec du sirop à 30°C à la sortie du four