

KOUGLOF



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
PÂTE		
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	39	2,4
Eau 1 (pour hydrater la poudre)	261	16,4
Eau 2	41	2,6
Rhum	41	2,6
Raisins secs	200	12,5
Sucre	49	3,1
Sel	12	0,8
Levure de boulanger	115	7,2
Farine	465	29,2
Beurre ou margarine	367	23,0
Zestes d'orange	4	0,3
Total	1594	100,0
SIROP		
Eau	41	14,5
Sucre	41	14,5
Rhum	200	70,9
Total	282	100,0

KOUGLOF



Écorce d'orange

1PCS

–

Total

1280

100



PROCESSUS

Pâte :

- Réhydrater le YUMGO Entier avec l'eau 1, réserver au froid.
- Tiédir l'eau 2 et le rhum, verser sur les raisins secs, réserver au froid.
- Mélanger YUMGO réhydraté, sucre, sel, levure et farine à vitesse 3 du batteur jusqu'au développement du réseau glutineux.
- Couper le beurre en morceaux.
- Ajouter le beurre à vitesse 3, pétrir jusqu'à incorporation (environ 8min).
- Mélanger à vitesse 5 jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve (environ 2min).
- Égoutter les raisins, et pétrir avec les zestes d'orange (3min environ).
- Réserver une nuit au froid.
- Façonner en boules de 85g, creuser au centre, appuyer dans un moule individuel graissé.
- Mettre dans une chambre de pousse à 27°C entre 1h30 et 2h.
- Cuire 20min à 180°C.

Sirop :

- Mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition.
- Rouler rapidement les Kouglof dans le sirop froid.
- Enrober de sucre.



CONSEILS

- Bien appuyer la pâte au fond du moule pour avoir la forme désirée
- Durant la pousse la pâte doit doubler de volume