



PAINS AUX RAISINS

À LA FLEUR DE BIÈRE® 52° WOLFBERGER

RAISIN BUNS WITH WOLFBERGER 52° FLEUR DE BIÈRE®



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

HUGUES POUGET

Artisan Créateur et Maître Pâtissier
Championnat de France des Desserts 2003



PRÉPARATION PREPARATION 45 minutes

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME 15 minutes



POUR SERVES

15 pains aux raisins

À PROPOS DE ABOUT

HUGUES POUGET

Diplômé de l'école hôtelière de Marseille, il débute au Carlton à Cannes et poursuit dans les plus grandes adresses françaises (Ladurée, Le Bristol aux côtés du chef triplement étoilé Éric Fréchon, Guy Savoy) et s'étend à l'international (Caesar Palace à Las Vegas, à Singapour, à Shanghai, au Japon puis au Brésil). En 2010, Hugues Pouget et Sylvain Blanc créent Hugo & Victor. En 2014, Hugues Pouget reprend seul les rênes de la maison. L'enseigne Hugo & Victor réalise des créations inédites, à la fois contemporaines et traditionnelles sous le savoir-faire et la créativité d'Hugues Pouget, artisan créateur et maître pâtissier.



After graduating from the Marseille hotel school, he started in the Carlton in Cannes and went on to work in the most prestigious French establishments (Ladurée, Le Bristol with triple-star chef Éric Fréchon, Guy Savoy) before going international (Caesar's Palace in Las Vegas, Singapore, Shanghai, Japan and Brazil). In 2010, Hugues Pouget and Sylvain Blanc created Hugo & Victor and in 2014, Hugues Pouget took sole control. The Hugo & Victor brand makes original creations that are both contemporary and traditional, using all the know-how and creativity of Hugues Pouget, artisan producer and master pastry chef.

À PROPOS DE ABOUT

FLEUR DE BIÈRE® WOLFBERGER

Spiritueux né du houblon et distillé en alambic de cuivre, Fleur de Bière® Wolfberger conserve les tonalités fraîches de la bière de garde qui lui a donné naissance et délivre des saveurs uniques de fruits exotiques, d'agrumes et de pain d'épices. Envoûtante et raffinée, elle est l'une des grandes vedettes de Wolfberger.

Made from hops and distilled in a copper still, Fleur de Bière® retains the fresh notes of the vintage beer used to make it and renders the unique flavour of exotic fruit, citrus and gingerbread. Enchanting and refined, it is one of Wolfberger's great star products.



PAINS AUX RAISINS

À LA FLEUR DE BIÈRE® 52° WOLFBERGER

RAISIN BUNS WITH WOLFBERGER 52° FLEUR DE BIÈRE®

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

1,2 kg de pâte à croissant tourée
500 g de crème pâtissière
250 g de raisins macérés

1.2 kg proved croissant dough
500 g crème patissière
250 g macerated raisins

RAISINS MACÉRÉS

250 g de raisins secs noirs ou blancs
150 g de Fleur de Bière® 52° Wolfberger
50 g sucre
50 g d'eau

MACERATED RAISINS

250 g black or white raisins
150 g Wolfberger 52° Fleur de Bière®
50 g sugar
50 g water

CRÈME PÂTISSIÈRE

1 l de lait
200 g jaune d'œufs
200 g sucre
80 g poudre à flan
1 gousse de vanille
35 g de Fleur de Bière® 52° Wolfberger.
6 oranges zestées

CRÈME PATISSIÈRE

1 l milk
200 g egg yolks
200 g sugar
80 g pastry flour
1 vanilla pod
35 g Wolfberger 52° Fleur de Bière®.
6 orange rinds



PRÉPARATION PREPARATION

• LA VEILLE

RAISINS MACÉRÉS

1. La veille faire chauffer l'eau et le sucre, ajouter la Fleur de Bière® 52° Wolfberger et verser sur les raisins secs.

• LE JOUR J

CRÈME PÂTISSIÈRE

2. Gratter la gousse de vanille et la mettre avec les graines dans le lait.
3. Faire bouillir.
4. Verser un peu de lait chaud sur les jaunes, ajouter un peu de poudre à flan et de sucre préalablement mélangés.
5. Remettre dans la casserole et cuire l'ensemble à feu vif tout en fouettant pendant 2 minutes.
6. Débarrasser, filmer au contact la préparation et réserver au frais.
7. Une fois la crème pâtissière refroidie, ajouter les zestes d'orange et les 35 g de Fleur de Bière® 52° Wolfberger.

PAINS AUX RAISINS

8. Étaler le pâton sur une dimension de 55 cm sur 40 cm.
9. Étaler 500 g de crème pâtissière.
10. Disposer les raisins macérés et égouttés.
11. Rouler le pâton et le placer au congélateur pendant au moins 1 heure pour faire durcir.
12. Couper des tranches de 3 cm d'épaisseur.
13. Laisser gonfler pendant 2 heures 30 à 27°C.
14. Cuire pendant 15 minutes à 170°C.

EN OPTION : AVEC GLACE À L'EAU

100 g sucre glace

40 g Fleur de Bière® 52° Wolfberger

Mélanger le sucre glace et la Fleur de Bière® 52° Wolfberger. À la sortie du four des pains aux raisins, les badigeonner à l'aide d'un pinceau et remettre une minute au four.

• PREPARE IN ADVANCE

MACERATED RAISINS

1. A day in advance, heat the water and the sugar, add the Wolfberger 52° Fleur de Bière® and pour over the raisins.

• ON THE DAY

CRÈME PATISSIÈRE

2. Scrape the vanilla pod and add to the milk with the seeds.
3. Bring to the boil.
4. Pour a little hot milk on the egg yolks, add a little of the previously mixed sugar and pastry flour.
5. Return to the saucepan and whisk for 2 minutes over a high flame.
6. Remove, wrap with cling film and reserve in a cool place.
7. Once the crème patissière has cooled, add the orange rind and 35 g of Wolfberger 52° Fleur de Bière®.

RAISIN BUNS

8. Roll out the pastry to cover an area 55 cm by 40 cm.
9. Cover with 500 g of crème patissière.
10. Sprinkle with the macerated and drained raisins.
11. Roll the pastry and place in the freezer for at least 1 hour to harden.
12. Cut 3 cm thick slices.
13. Allow to rise for 2 hours 30 minutes at 27°C.
14. Bake for 15 minutes at 170°C.

OPTIONAL: GLAZING

100 g icing sugar

40 g Wolfberger 52° Fleur de Bière®

Mix the icing sugar and the Wolfberger 52° Fleur de Bière® together. On removing the raisin buns from the oven, brush with the mixture and return to the oven for one minute.