



BOLO DE CHURROS



Le Bolo : 600g d'œufs entiers pesés sans la coquille, 400g de beurre pommade, 400g de sucre, 280g de lait frais entier, 15g de cannelle de Ceylan, 28g de levure chimique, colorants jaune, orange et rouge.

Dans la cuve du robot crémer le beurre et le sucre, ajouter les œufs et continuer de battre pour obtenir une consistance mousseuse. Ajouter à la maryse la farine tamisée avec la levure et la cannelle, puis le lait. Prélever 1/3 de la pâte, la diviser en 3 et colorer en jaune orange et rouge. Réserver le reste de pâte nature. Chemiser de papier cuisson un moule de 20X30cm. Réaliser le soleil en pochant des bandes de pâte jaune, orange et rouge, comme sur la photo. Cuire à 180° chaleur tournante 25min environ. Démouler et refroidir. Pour gagner du temps on peut le refroidir rapidement au congélateur. Quand le gâteau coloré est bien froid le parer finement de chaque côté pour laisser apparaître la mie puis découper 4 soleils à l'emporte-pièce (de bas en haut jaune orange et rouge). Chemiser le moule de 15cm de papier cuisson, pocher une petite couche de pâte à la cannelle, mettre au centre les 4 soleils collés les uns aux autres, puis recouvrir les soleils avec le reste de pâte. Cuire 45min, démouler et laisser refroidir.

Le Dulce de leche : 500g de lait concentré sucré.

Verser le lait concentré dans un grand saladier en verre, le mettre 3 min au micro-ondes à puissance maximum. Mélanger et remettre 1 minute puissance maximum. Répéter cette opération 6 fois de suite en mélangeant à chaque fois. Après ces 10min de cuisson, sortir le saladier du four, fouetter énergiquement le dulce de leche, le mettre en poche et réserver à température ambiante.

Les churros : 550g d'eau, 550g de farine T55, 5g de sel, 200g de sucre semoule, 10g de cannelle.

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. Mettre la farine et le sel dans un grand cul de poule, y verser dessus et en une seule fois l'eau bouillante et mélanger rapidement avec une fourchette afin d'obtenir une pâte dense et lisse sans grumeaux ni traces de farine. Mettre

le pâte en poche avec la douille cannulée. Pocher des bandes de 12cm bien droites sur un silpat puis les placer les au congélateur. Chauffer l'huile, y plonger les churros congelés jusqu'à qu'ils soient bien dorés. Les égoutter sur du papier absorbant puis les poudrer d'un mélange sucre cannelle. A l'aide de la pince de précision percer le centre des churros refroidis pour les fourrer de dulce de leche.

Les fruits séchés : 1 papaye, 1 goyave (facultatif ou avec d'autres fruits que l'on peut trouver plus facilement)

Couper les fruits en tranches très fines (environ 3 mm). Les mettre sur une assiette sans les faire se chevaucher. Le mettre au micro-ondes 35 à 40min en position décongélation et en vérifiant le processus toutes les 10 minutes pour éviter que les fruits ne brûlent. Laisser refroidir à température ambiante. Vérifier leur état jusqu'à ce que les tranches soient uniformément croustillantes et sèches.

La finition : coller les churros autour du Bolo en pochant une pointe de Dulce de leche en haut et en bas des churros. Terminer en pochant le reste de dulce de leche sur la surface du gâteau et décorer en posant les fruits séchés autour.