



LE PAIN AU LAIT EN ESCARGOT DE QUENTIN BILLEAU



La détrempe pain au lait : 500g de farine OO ou farine à Pizza (<13g protéines), 40g de sucre semoule, 10g de sel fin, 20g de miel d'acacia, 17g de levure fraîche de boulanger, 2 petits œufs entiers, 225g de lait entier, 125g de beurre doux.

Dans la cuve du batteur mettre la farine, le sucre d'un côté, le sel de l'autre, le miel, la levure émiettée, les œufs et le lait. Pétrir au crochet à vitesse moyenne pendant 8 minutes environ. La pâte se décolle des parois et ne colle plus aux doigts. Peser la détrempe et la diviser en 2 pâtons égaux. Diviser le beurre en deux pesées de 62.5g. Pétrir au batteur la première pesée de pâte avec le beurre, Arrêter de pétrir quand le beurre est tout incorporé. Filmer la pâte à pain au lait et la mettre en cellule 10 min.

Le pain au lait à la betterave : 10g de poudre de betterave colorant Sosa, 20g de lait entier. Mettre la deuxième moitié de la détrempe de pain au lait dans la cuve du batteur avec le crochet. Ajouter la deuxième moitié de beurre coupé en morceaux. Ajouter la poudre de betterave mélangée au lait dans la cuve. Pétrir toujours avec le crochet en passant un coup de corne si nécessaire. Lorsque le beurre est bien incorporé et la pâte de couleur homogène, filmer directement en aplatissant et mettre en cellule 10 minutes.

Le sirop à 30° : 75g de sucre semoule, 50g d'eau, 25g de sirop de glucose

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Faire bouillir sur feu moyen en mélangeant au fouet. Ajouter le sirop de glucose et mélanger. Transvaser dans un petit récipient et laisser refroidir.

Pain au lait bicouche : QS Pâte nature, QS Pâte betterave

Préparer 2 tapis silicone et 2 feuilles de papier siliconé d'environ 50/30cm. Abaisser la pâte nature entre le tapis silicone et la feuille à 6mm d'épaisseur. Utiliser des réglés de 6mm pour avoir une épaisseur régulière à l'étalage. Mettre en cellule 10 minutes sans enlever le tapis et la feuille. Faire la même chose avec la pâte betterave. Sortir la pâte nature de la cellule et décoller la feuille de papier siliconé de la pâte. Décoller aussi le silpat en laissant la pâte nature dessus. Faire la même chose avec la pâte betterave. Coller les deux pâtes l'une sur l'autre. Étaler à nouveau à 1cm d'épaisseur environ et minimum 45cm de long et 15cm de large. Remettre en cellule 5 à 10 minutes, la pâte doit rester souple mais pas collante. Lorsque la pâte est bien froide, couper 4 longues bandes de 45cm x 2,5cm. Couper une bande de 16 cm x 2cm pour faire les yeux de l'escargot. A l'aide d'un cutter, couper cette bande en 2 dans la longueur presque jusqu'au bout (laisser 2cm non coupés en deux). Rouler les deux extrémités pour faire les yeux et courber le reste pour donner du mouvement. Poser sur le tapis silpain, sur plaque de cuisson sur le côté haut et à droite sur la plaque. Aplatir légèrement la base (celle qui n'est pas coupée en deux) pour poser la tête de l'escargot dessus. Pour faire la coquille de l'escargot

il faut 3 bandes (45cm x 2,5cm) pour faire un grand rouleau d'environ 16cm de diamètre. Veiller à avoir la pâte blanche en dessous quand vous roulez. Poser à plat sur le tapis silpain, sur plaque en mettant la "soudure" du côté droit. Enrouler dans l'autre sens une bande pour faire le cou et la tête (8cm diam.) Et joindre à l'autre partie de la coquille. Avec le reste de pâte bicouche, couper un rectangle de 30cm x 2,5 cm pour faire la queue de l'escargot à placer côté blanc contre côté blanc sous la coquille (en partant du dessous de la tête) en dépassant de 2cm à gauche. Faire pousser l'escargot 30 minutes dans le four éteint (froid) avec une casserole d'eau bouillante posé sur le "sol du four".

La gelée citron/poires : 1 belle poire bien mûre Guyot ou Williams de préférence, 2 citrons bio, 80g de sucre semoule, 4g de pectine NH, 5g de fécule de maïs, 40g de miel d'acacia, 4g de gélatine poudre 200 bloom + 24g d'eau froide.

Hydrater la gélatine dans l'eau bien froide en mélangeant bien. Zester les citrons à la microplane et presser le jus. Eplucher et mixer la poire au mixeur hachoir pour en faire une purée lisse. Chauffer le jus, les zestes et la purée de poires dans une casserole à 35° environ. Mélanger le sucre, la fécule de maïs et la pectine, puis verser en pluie sur les purées en mélangeant au fouet. Faire bouillir en mélangeant toujours pendant 30 secondes. Hors du feu, ajouter le miel et la masse gélatine et mixer au mixeur plongeant. Mettre en cellule 15 minutes pour refroidir. Quand la gelée est froide, la battre au fouet dans un cul de poule pour la lisser. Verser dans une poche avec une douille de 8mm.

Le praliné pignons de pin : 150g de pignons de pin, 75g de sucre semoule, 30g d'eau, 10g de sirop de glucose.

Torréfier les pignons 5 minutes à 170°. Pendant ce temps commencer à faire le caramel pour le praliné. Dans une casserole bien propre, verser l'eau, le sucre et le sirop de glucose. Porter à ébullition sur feu moyen (le sucre doit être bien fondu). Cuire à 114° et verser les pignons de pin chauds dans le sucre. Continuer à mélanger à la spatule exoglass sur feu moyen, le sucre va masser, il recristallise au contact des pignons. Continuer de cuire en mélangeant jusqu'à ce que le mélange caramélise. Attention de ne pas brûler le caramel, verser sur une plaque recouverte de papier siliconé et laisser refroidir. Mixer au mixeur hachoir pour obtenir une pâte de praliné presque lisse. Filmer et mettre au frais.

Pâte à tartiner pignons : 200g de praliné pignon, 150g de chocolat au lait, 40g d'huile de pépins de raisins, les graines d'1 gousse de vanille.

Fondre le chocolat au bain-marie en mélangeant pour qu'il ne soit pas trop chaud. Ajouter le praliné et l'huile de pépins de raisins. Mixer au mixeur plongeant en ajoutant la vanille. Filmer et mettre au frais 5 à 10 minutes en cellule. Une fois que la pâte à tartiner est pochable (pas trop froide surtout), la mettre en poche avec une douille de 8mm.

Cuisson et finition : sortir la casserole et la plaque avec l'escargot du four après la pousse de 30 min. Chauffer le four à 150° chaleur tournante et cuire l'escargot poussé 18 minutes. Le sortir du four et refroidir 5 minutes en cellule. Pocher par le dessous, à l'intérieur du pain au lait des pointes de praliné et des pointes de gelée un peu partout. Attention à ne pas transpercer l'autre côté du pain au lait et à avoir une répartition homogène des pointes pour la dégustation. Lustre le dessus de l'escargot sur toute la surface avec le sirop à l'aide d'un pinceau.