

Savarin.

Ingrédients :

- 500 g de farine.
- 25 g de levure de Boulanger.
- 8 œufs.
- 30 grammes de sucre.
- 10 g de sel.
- 200 g de de beurre.



Préparer un levain avec 150 g de farine, de la levure et un peu d'eau tiède. Couvrez avec le restant de farine et laisser lever.

Commencez ensuite à pétrir au batteur avec les œufs, le sel, et le sucre. La pâte doit être plus molle que pour la brioche. Ajouter graduellement le restant des œufs et incorporer selon la qualité de la farine jusqu'à 100 gr d'eau. Pétrir à grande vitesse pour donner le maximum de corps à la pâte. Laisser lever 15 à 30 minutes. Incorporer le beurre en pom-made et continuer à pétrir assez vite. La pâte doit être homogène et lisse. Après légère pousse garnir les moules à moitié et laisser lever jusqu'au bord du moule. Cuir à fours modéré (thermaux 6) 180 ° afin de sécher les savarins.

Sirop : 500 g d'eau, 250 g à 300 grammes de sucre. Rhum.

Trempage : remplir le moule au trois-quarts de sirop chaud. Mettre le savarin dedans et laisser bien tremper. Le retourner sur une grille en laissant le moule. Retirez le moule quand le sirop est froid. Mettre l'arôme. Décorer suivant son goût.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !