



Kouglof

Recette imaginée par Maxime Guérin





Kouglof

Recette originale de Maxime Guérin

Cette recette traditionnelle surprendra tant par son moelleux que par sa texture.

Pour 6 moules à Kouglof de 24 cm de diamètre

RAISINS MACÉRÉS AU RHUM

500 g de raisins de Corinthe
100 g de rhum (facultatif)

Laisser gonfler les raisins pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Égoutter et laisser macérer dans le rhum plusieurs jours.

PÂTE À KUGLOF AUX RAISINS

750 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
750 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
40 g de sel
225 g sucre
84 g de levure
600 g de raisins au rhum
500 g d'œufs
300 g de lait
600 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**

La veille égoutter et congeler les raisins, puis mettre tous les ingrédients au réfrigérateur. Pétrir les farines, la levure, le sel, le sucre avec les œufs et le lait pendant 5 minutes en 1ère vitesse. Pétrir en 2ème vitesse pendant 12 à 15 minutes (température de pâte 24/25°C). Lorsque la pâte « claque », incorporer le beurre en morceaux, puis les raisins macérés égouttés et congelés (pour éviter qu'ils ne s'écrasent). Débarrasser et réserver au réfrigérateur une nuit.

FINITION KUGLOF

QS **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
QS amandes brutes
QS blancs d'œufs
QS sucre glace

CUISSON

Beurrer les moules à Kouglof avec du beurre pommade. Rouler des amandes brutes dans un peu de blancs d'œufs et les déposer dans le fond des moules (pour une meilleure adhérence avec la pâte). Détailler la pâte à 650 g, bouler et garnir les moules. Faire pousser 3 heures à 26°C. Préchauffer le four ventilé à 200°C et cuire à 175°C pendant 50 minutes environ. Tourner la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir 5 minutes, démouler, laisser refroidir puis poudrer de sucre glace.

CONSEIL

Bien respecter les temps de pétrissage et de pointage pour avoir un beau développement.
Le rhum peut être remplacé par du jus d'orange pour faire macérer les raisins.



la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY