

Gâches Vendéennes

Moule Flexipan® AMANDIERS

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées
- 60 g de lait entier
- 300 g de farine de gruau T45
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 gros œuf
- 40 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé maison
- 30 g d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de beurre doux







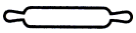

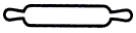

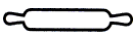
Pour le façonnage et la cuisson

- 1 œuf battu

PRÉPARATION :

POUR LA PÂTE

Dans le bol, délayer la levure et le lait 25 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter la farine, la crème, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et l'eau de fleur d'orange. Mélanger 25 secondes - vitesse 3. Pétrir 1 minute - fonction Pétrissage. (sans verre doseur). Peser le beurre dans un récipient et couper en petits cubes. Démarrer l'étape 1 minute 30 - fonction Pétrin en ajoutant petit à petit le beurre. (pâte lisse et moelleuse, collante, c'est normal). Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle, couvrir d'un torchon épais. Laisser la pâte doublée de volume environ 1h00. Pétrir (dégazage) 40 secondes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait	25 sec	40°C	2	
	farine, crème, œuf, sucres, fleur d'oranger	25 sec		3	
		1 min			
	Beurre	1 min 30			
	Pousse n°1 dans le bol	1h00			
	Dégazage	40 sec			

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Sortir la pâte du bol et la rabattre sur la Roul'pat (mains huilées). Façonner en 3 pâtons ballon de rugby. Placer dans les moules Amandiers. Badigeonner à l'œuf battu. Laisser pousser à nouveau 1h00 au moins (doit doubler de volume)(Placer le moule sur plaque alu sur un récipient avec eau bouillante si pièce fraîche).Préchauffer le four à 180°C avant la fin de la pousse. Badigeonner à nouveau les gâches. Inciser au milieu dans la longueur. Enfourner à 180°C pendant 25 à 30 minutes (selon four). Après cuisson, démouler au bout de 5 minutes sur la plaque alu et couvrir d'un torchon léger (pour conserver le moelleux).

A la baguette : <http://www.alabaquette.com/>