

# Beignets gourmands

signés Jean-François Fayolle

## Ingrédients

### Pâte à beignets

1 960 g de farine de gruau

40 g de sel

295 g de sucre

60 g de levure

1 250 g d'œufs

780 g de beurre

200 g de pâte fermentée de viennoiserie

### Garniture

Confiture de framboise maison

Pâte à tartiner maison

Vergeoise brune

Sucre glace

Recette pour 60 beignets de 70 g

### Préparation des beignets

Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre et pétrir la pâte au batteur à crochet 20 min en 1<sup>ère</sup> vitesse.

Incorporer le beurre en petits dés et finir le pétrissage en 1<sup>ère</sup> vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte douce et lisse.

A l'arrêt du batteur, votre pâte ne doit pas avoir chauffé (d'où l'importance du pétrissage en 1<sup>ère</sup> vitesse).

Mettre la pâte en bac 1 h à température ambiante.

Effectuer un rabat et mettre la pâte recouverte d'une feuille dans un bac **PANEOTRAD EVO®**, puis mettre au réfrigérateur à 4°C jusqu'au lendemain.

### Le lendemain

Dès la sortie du réfrigérateur, diviser vos 60 petits pavés en double découpe avec les **matrices #1 et #2 de PANEOTRAD EVO®**.

Déposer vos beignets sur Silpat® et plaques.

Laisser lever 2 h à température ambiante.

### Cuisson

Faire chauffer votre huile de cuisson à 170°C, plonger vos beignets dedans et baisser la température à 150°C.

Cuire 6 à 10 min en les retournant, à l'aide d'une écumoire.

Attention au-delà de 170°C la coloration sera trop prononcée et les beignets ne seront pas cuits à l'intérieur.

Dès qu'ils sont cuits, déposer les beignets sur du papier absorbant.

### Finition

Rouler les beignets natures dans de la vergeoise brune.

Garnir les autres beignets à la douille avec une confiture de framboise maison ou une pâte à tartiner maison et saupoudrer de sucre glace.

Voir la vidéo de la recette :



