

RECETTES DES DOIGTS TONIQUES - Quimper - 28 avril 2020

KOUIGN AMANN

Toutes les quantités sont en grammes

Certaines quantités ont été arrondies pour simplifier la pesée

Proportions	dia 20	dia 22	dia 24	dia 26
Farine T55	120	145	170	200
Levure de boulanger	2	2	3	3
Sel fin	2	2	3	3
Eau tiède	75	90	105	125
<i>poids pâton (total qté ci-dessus)</i>	200	240	280	330
Beurre 1/2 sel	110	130	150	190
Sucre en poudre	110	130	150	190
Sirop de sucre	30	40	50	60
poids total	450	540	630	770
Cuisson pour les kouign ci-dessus	220 ° pendant 15 minutes + 180 ° pendant +/- 15 minutes			
Cuisson pour les petits kouign	200 ° pendant +/- 30 minutes			

GATEAU BRETON

Certaines quantités ont été arrondies pour simplifier la pesée

Proportions	dia 20	dia 22	dia 24	dia 26
Farine	240	290	340	410
Sucre cristallisé	170	210	240	290
Beurre 1/2 sel	210	250	300	360
œufs pour la pâte (en nb)	4	5	6	7
œufs pour la dorure (en nb)	1	1	1	1
Poids total	720	860	1 000	1 210
Cuisson	160 ° pendant +/- 55 minutes			

FAR AUX PRUNEAUX

Ingrédients	Plat carré 23x23 ou plat rond dia 26
Lait entier tiède	800 g (ou 8 décilitres)
Farine T55 tamisée	200 g
Sucre en poudre	100 g
Sucre vanillé	15 g (2 sachets)
Œufs entiers	4
Beurre 1/2 sel	20 g
Pruneaux dénoyautés	250 g
Rhum	1/2 verre
Poids total	+/- 1440 g
Cuisson	220° 15 mn et 180° +/- 45 mn

CARAMEL AU BEURRE SALE

Ingrédients	Pour un pot de confiture "Bonne Maman"
Sucre en poudre	120 g
Crème liquide 30%	200 g
Beurre 1/2 sel	40 g
Fleur de sel	1 pincée
Poids total	360 g

GALETTES DE BLE NOIR

Ingrédients	Pour 1 douzaine de galettes +/- 20 cm
Farine de blé noir	100 g
Farine de froment	20 g (1 cuillerée à soupe)
Lait (galettes dorées) ou Eau (galettes grises)	350 g (ou 3.5 décilitres)
Sel	une cuillerée à café rase

CREPES DE FROMENT

Ingrédients	Pour 1 douzaine de crêpes dia +/- 20 cm
Farine de froment	100 g
Farine de blé noir	20 g (1 cuillerée à soupe)
Sucre en poudre	30 g
Sucre vanillé	15 g (2 sachets)
Lait (crêpes dorées) ou Eau (crêpes grises)	350 g (ou 3.5 décilitres)
Huile	20 g (1 cuillerée à soupe)
Œuf entier	1

RIZ AU LAIT + COMPOTE

Ingrédients	Pour un plat rond diamètre +/- 20 cm
Riz rond	90 g
Sucre en poudre	80 g
Sucre vanillé	15 g (2 sachets)
Cannelle	1 soupçon
Lait entier	1 litre
Poids total	1180 g
Cuisson	135° pendant 3 heures

COMPOTE DE POMME

Ingrédients pour la compote	Pour un petit saladier
Pomme acide "Boscoop"	4
Sucre en poudre	100 g
Jus de citron	1/2 citron
poids total	710 g