

LA FOGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/fougasse-aigues-mortes/>

Une pâte levée sucrée à la saveur de fleur d'oranger, à la texture incroyable

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour une fougasse de 32 cm x 23 cm

*Levain

7 grammes de Sucre

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

40 grammes de Lait 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres

10 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 25 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

50 grammes de Farine

*Le reste

90 grammes de Lait 8,64 Centilitres/86,4 Millilitres

90 grammes de Crème Liquide Entière 8,18 Centilitres/81,82 Millilitres

90 grammes de Sucre

2 Oeufs 100 grammes

1 cuillère à soupe d'Eau de Fleur d'Oranger

370 grammes de Farine

2 grammes de Sel

64 grammes de Beurre

10 grammes d'Huile de pépins de raisins 1 Centilitre/10 Millilitres

*Cuisson

30 grammes de Beurre

60 grammes de Sucre

Pour une fougasse de 25 cm x 25 cm

*Levain

5,9 grammes de Sucre

33,9 grammes d'Eau 3,39 Centilitres/33,9 Millilitres

LA FOUGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

33,9 grammes de Lait 3,25 Centilitres/32,54 Millilitres

8,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 21 grammes de Levure de Boulanger
Fraiche humide

42,4 grammes de Farine

*Le reste

76,4 grammes de Lait 7,33 Centilitres/73,34 Millilitres

76,4 grammes de Crème Liquide Entière 6,95 Centilitres/69,45 Millilitres

76,4 grammes de Sucre

1,6 Oeufs 80 grammes

0,8 cuillère à soupe d'Eau de Fleur d'Oranger

314,1 grammes de Farine

1,6 grammes de Sel

54,3 grammes de Beurre

8,4 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,84 Centilitre/8,4 Millilitres

*Cuisson

25,4 grammes de Beurre

50,9 grammes de Sucre

Pour une fougasse de 20 cm x 20 cm

*Levain

3,8 grammes de Sucre

21,7 grammes d'Eau 2,17 Centilitres/21,7 Millilitres

21,7 grammes de Lait 2,08 Centilitres/20,83 Millilitres

5,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 13,5 grammes de Levure de
Boulanger Fraiche humide

27,1 grammes de Farine

*Le reste

48,9 grammes de Lait 4,69 Centilitres/46,94 Millilitres

48,9 grammes de Crème Liquide Entière 4,45 Centilitres/44,45 Millilitres

48,9 grammes de Sucre

1 Oeuf 50 grammes

0,5 cuillère à soupe d'Eau de Fleur d'Oranger

201 grammes de Farine

1 gramme de Sel

34,7 grammes de Beurre

5,4 grammes d'Huile de pépins de raisins 0,54 Centilitre/5,4 Millilitres

*Cuisson

16,3 grammes de Beurre

32,6 grammes de Sucre

Instructions

LA FOUGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

Le Levain Liquide

1. Prendre un bol, le laver à l'eau chaude sans savon, et bien le sécher avec un linge propre : c'est important qfin que le bol soit débarrassé des produits chimiques (savon, eau chlorée, etc) qui affecteraient le levain
2. Faire chauffer l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) et le Lait (40 g ou 3,84 Centilitres/38,4 Millilitres), mais pas plus de 25 C (sinon, attendre que la température chute à 25 C), puis verser dans le bol
3. Verser la Levure de Boulanger Déshydratée (10 g ou sinon 25 g de Levure de Boulanger Fraiche humide) dessus, mélanger
4. Verser la Farine (50 g) et le Sucre (7 g), puis mélanger
5. Couvrir le bol de film alimentaire étirable
6. Percer le film alimentaire étirable d'un petit trou afin de faire passer l'air (avec les bécotes utiles au levain)
7. Laisser pousser à température ambiante pendant 30 minutes en été, ou 1 heure en hiver
8. Placer au frais pendant 24 heures

La pâte

9. Sortir le levain et placer dans la cuve
10. Verser le Lait (90 g ou 8,64 Centilitres/86,4 Millilitres), la Crème Liquide Entière (90 g ou 8,18 Centilitres/81,82 Millilitres), le Sucre (90 g), les Oeufs (2)
11. Verser l'Eau de Fleur d'Oranger (1 c. à soupe), mais attention : la quantité que je vous indique (1 c. à soupe) est à ajuster ! Certaines marques sont très concentrées, et le resultat final aura le gout de savonnette. Le mieux, c'est de goûter et d'ajuster la quantité
12. Verser la Farine (370 g) et le Sel (2 g)

Pétrissage

13. Pour le pétrissage : On peut pétrir avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant le crochet, ou tout simplement avec les mains !
14. Il faut pétrir longtemps afin que le réseau glutineux se forme. Et surtout qu'il se forme avant d'incorporer le beurre
15. Une fois que le mélange a été pétrit quelques minutes, on va incorporer le Beurre (64 g)
16. Il faut que le Beurre (64 g) soit mou (à température ambiante ou quelques secondes au micro-ondes)
17. Ajouter le Beurre et l'Huile de pépins de raisins en trois fois : Verser 1/3, pétrir afin d'incorporer : cela prend du temps), puis recommencer avec le tiers suivant
18. L'huile va permettre à la fougasse de conserver son moelleux
19. Le beurre a du mal à s'incorporer, cela prend du temps. Par ailleurs, il faut aider la machine en arrêtant plusieurs fois, et en raclant les bords avec une maryse, puis continuer de pétrir
20. Une fois tout le beurre incorporé, arrêter de pétrir aussitôt. La pâte tient en boule.

Levée

21. Placer dans votre moule, à haut rebords. Mon moule spécial n'accroche pas la pâte, facilitant le démoulage. Si vous avez un doute avec votre moule, chemiser avec un peu d'huile ou de beurre sur

LA FOGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

toutes les parois

22. Avec les doigts, étaler la pâte

23. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

24. Laisser pousser à température ambiante, pendant quelques heures, la pâte doit doubler de volume

25. Retirer le film alimentaire étirable

26. Faire fondre le Beurre (30 g) au micro-ondes et badigeonner la pâte à l' aide d' un pinceau de cuisine

27. Saupoudrer de Sucre (60 g)

Préparation de la cuisson

28. Pour éviter à la fougasse de crouter et de conserver sa texture humide, il faut préparer la cuisson : isoler le moule de la chaleur directe du four, et pour cela, je pose le moule sur une plaque avec un tapis silicone (cela isole la chaleur) : le dessous a ainsi une "double isolation"

29. Sur le moule, je fais de même : je pose une plaque, puis un tapis silicone. Le dessus est alors protégé de la chaleur et ne croutera pas

30. Pour le four, je place un récipient résistant à la chaleur, sur la grille du dessous, et j'y verse de l'eau (cela va créer une humidité pendant la cuisson qui va éviter à la fougasse de sécher)

31. Cuire au four préchauffé à 150 C (Thermostat 5), pendant environ 20 minutes

32. Après ce temps, découvrir et prolonger la cuisson 10 minutes

33. En fin de cuisson, tester avec un couteau que la fougasse est cuite au coeur

34. En option, les boulangers parfois badigeonnent de fleur d'oranger quand la fougasse est encore brûlante (je ne le fais pas)

35. Démouler et faire refroidir sur une grille mais peu de temps

36. Envelopper de film alimentaire étirable afin de garder l'humidité