

LA FOGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

La Recette

<https://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 24 cm x 24 cm

30 grammes de Crème Liquide Entière 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres

10 grammes d'Eau 1 Centilitre/10 Millilitres

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

2 Oeufs 100 grammes

250 grammes de Farine

50 grammes de Sucre

3 grammes de Sel

140 grammes de Beurre

*Pré-Cuisson

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre

*Post-Cuisson

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

Pour une fougasse de 20 cm x 20 cm

20,8 grammes de Crème Liquide Entière 1,89 Centilitre/18,91 Millilitres

6,9 grammes d'Eau 0,69 Centilitre/6,9 Millilitres

3,4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 6,8 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

1,3 Oeufs 65 grammes

173,6 grammes de Farine

34,7 grammes de Sucre

2 grammes de Sel

97,2 grammes de Beurre

LA FOUGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

*Pré-Cuisson

20,8 grammes de Beurre

20,8 grammes de Sucre

*Post-Cuisson

0,6 cuillère à soupe d'Eau de Fleur d'Oranger

Pour une fougasse de 30 cm x 30 cm

46,8 grammes de Crème Liquide Entière 4,25 Centilitres/42,55 Millilitres

15,6 grammes d'Eau 1,56 Centilitre/15,6 Millilitres

7,8 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 15,6 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

3,1 Oeufs 155 grammes

390,6 grammes de Farine

78,1 grammes de Sucre

4,6 grammes de Sel

218,7 grammes de Beurre

*Pré-Cuisson

46,8 grammes de Beurre

46,8 grammes de Sucre

*Post-Cuisson

1,5 cuillères à soupe d'Eau de Fleur d'Oranger

Instructions

POITAVIN

8 Grande Rue Jean Jaurès

30220 Aigues-Mortes

OLMEDA

32 Rue Emile Jamais

30220 Aigues-Mortes

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 au micro-ondes l'Eau (10 g ou 1 Centilitre/10 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (30 g ou 2,73 Centilitres/27,27 Millilitres), mais pas plus de 25 C (sinon, attendre que la température chute à 25 C), puis verser dans une cuve
3. Verser la Levure de Boulanger Déshydratée (5 g ou sinon 10 g de Levure de Boulanger Fraiche humide) dessus, mélanger
4. Casser et verser les Oeufs (2)
5. Verser la Farine (250 g), le Sucre (50 g) et le Sel (3 g)

LA FOGASSE SUCRÉE D AIGUES-MORTES

6. Couvrir le bol de film alimentaire étirable

Pétrissage

7. Pour le pétrissage : On peut pétrir avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant le crochet, ou tout simplement avec les mains !

8. Pétrir assez longtemps afin que le réseau glutineux se forme. Et surtout qu'il se forme avant d'incorporer le beurre

9. Une fois que la masse a été pétrit quelques minutes, elle doit "faire boule" autour du crochet, et on est prêt à incorporer le Beurre (140 g)

10. Le Beurre (30 g) que l'on va incorporer soit mou (à température ambiante) et surtout pas liquide (éviter le micro-ondes !)

11. Ajouter le Beurre en trois fois : Verser 1/3, pétrir afin d'incorporer : cela prend du temps), puis recommencer avec le tiers suivant

12. 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

13. Une fois tout le beurre incorporé, la pâte tient en boule.

14. Arrêter de pétrir

15. Placer au frais pendant au moins 4 heures. Ce temps permet une lente fermentation, ce qui va donner une bonne saveur et développer une bonne texture pour la suite

16. Sortir du frais, et étaler dans votre moule, à haut rebords. Les pâtisseries de Aigues-Mortes utilisent des plaques en métal, mais je préfère utiliser un moule en silicone, car cela sèche moins la pâte et retient mieux l'humidité

17. Avec les doigts, étaler la pâte

Levée

18. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

19. Laisser pousser à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte double de volume

20. Retirer le film alimentaire étirable

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

22. Saupoudrer de Sucre (30 g)

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

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

25. Dès la sortie du four, badigeonner de Eau de Fleur d'Oranger quand la fougasse est encore brûlante

26. Démouler et faire refroidir sur une grille

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

28. Au moment de servir, ébarber les côtés