

LES ENSAÏMADA (MALLORCA), LES BRIOCHES DE PORTO RICO (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/ensaimada-methode-1/>

Les Ensaïmadas de Porto Rico sont de délicieuses brioches que l'on mange soit nature soit fourrées à la crème

Parts : 12

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 12 Ensaïmadas

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Espagnole

Plats : Brioche, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 12 Ensaïmadas de 12 cm de diamètre

*Poolish

230 grammes de Lait 22,08 Centilitres/220,8 Millilitres. Demi-écrémé

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

200 grammes de Sucre

160 grammes de Farine

21 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 42 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

*Pâte

610 grammes de Farine

125 grammes de Beurre

*Façonnage

2 Oeufs 100 grammes. pour la dorure

du Sucre Glace

Pour 10 Ensaïmadas de 12 cm de diamètre

*Poolish

191,6 grammes de Lait 18,39 Centilitres/183,94 Millilitres. Demi-écrémé

166,6 grammes d'Eau 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

LES ENSAÏMADA (MALLORCA), LES BRIOCHES DE PORTO RICO (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

166,6 grammes de Sucre

133,3 grammes de Farine

17,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 35 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

*Pâte

508,3 grammes de Farine

104,1 grammes de Beurre

*Façonnage

1,6 Oeufs 80 grammes. pour la dorure

du Sucre Glace

Pour 8 Ensaïmadas de 12 cm de diamètre

*Poolish

153,3 grammes de Lait 14,72 Centilitres/147,17 Millilitres. Demi-écrémé

133,3 grammes d'Eau 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres

133,3 grammes de Sucre

106,6 grammes de Farine

14 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 28 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

*Pâte

406,6 grammes de Farine

83,3 grammes de Beurre

*Façonnage

1,3 Oeufs 65 grammes. pour la dorure

du Sucre Glace

Pour 6 Ensaïmadas de 12 cm de diamètre

*Poolish

115 grammes de Lait 11,04 Centilitres/110,4 Millilitres. Demi-écrémé

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

100 grammes de Sucre

80 grammes de Farine

10,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 21 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

*Pâte

305 grammes de Farine

62,5 grammes de Beurre

*Façonnage

1 Oeuf 50 grammes. pour la dorure

du Sucre Glace

LES ENSAÏMADA (MALLORCA), LES BRIOCHES DE PORTO RICO (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

Instructions

Cafeteria Mallorca
300 C. de San Francisco
San Juan, 00901, Puerto Rico

Le Poolish de Ensaimada

1. Mélanger le Lait (230 g ou 22,08 Centilitres/220,8 Millilitres) et l'Eau (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) dans un récipient allant au micro-ondes
2. Chauffer au micro-ondes jusqu'à une température MAX de 30 C, idéalement autour de 27 C (si la température est trop élevée, attendre)
3. Ajouter le Sucre (200 g) et mélanger (manuellement à l'aide d'une spatule, ou avec un robot (genre Kitchen Aid))
4. Ajouter la Farine (160 g) et la Levure de Boulanger Déshydratée (21 g ou sinon 42 g de Levure de Boulanger Fraiche humide), puis ajouter au liquide et mélanger
5. Ne pas ajouter de sel ! cela pourrait "tuer" la levure
6. On peut mélanger soit manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
7. Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser pointer 45 minutes dans un endroit bien tempéré (loin des fenêtres et des courants d'air !)
8. Après ce temps, on obtient un poolish avec une structure fibreuse et pâteuse
9. Pendant ce temps d'attente, faire fondre le Beurre (125 g) au micro-ondes
10. Réserver à température ambiante jusqu'à utilisation (on veut éviter qu'il soit trop chaud quand on va l'ajouter)

La Pâte de Ensaimada

11. Sur le Poolish dans une cuve propre, verser la Farine (610 g) en trois fois, en pluie
12. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
13. Notez que si vous utilisez un robot, on utilise la 'feuille' (appelé parfois le 'K') et non le crochet (contrairement à une brioche française)
14. Ajouter le Beurre (125 g) fondu et mélanger
15. Verser sur le plan de travail
16. Travailler vigoureusement à la main, et bouler
17. Placer dans un grand bol ou une cuve. Prévoir un grand volume, car la pâte va doubler
18. Filmer le bol et laisser pointer 1 heure, loin des courants d'air
19. La pâte doit avoir doublé de volume : Cela dépend de la chaleur ambiante et d'autres facteurs. En été, la pousse est rapide

Façonnage des Ensaimada

LES ENSAÏMADA (MALLORCA), LES BRIOCHES DE PORTO RICO (MÉTHODE 1 : PÂTE LEVÉE RAPIDE)

20. Dégazer la pâte en la frappant avec une main fortement
21. Diviser en 12 parts égales, en se servant idéalement d'une balance
22. Le poids final varie (en fonction des chutes) : entre 1,47 kg et 1,56 kg : j'ai divisé 12 parts de 120 g à 130 g)
23. Bouler chaque pâton
24. Laisser pointer 30 minutes couvert avec un film alimentaire étirable : Cela va détendre les pâtons afin de pouvoir être étalés en boudins plus facilement
25. Etaler chaque part en un long boudin, d'environ 65 cm
26. Former un escargot sur une plaque couverte d'une toile silicone ou de papier sulfurisé, en laissant un espace
27. Eviter de "serrer" car ces "escargots" vont gonfler encore
28. La pâte va continuer de "pousser" ou pointer, et si vous ne laissez pas d'espace quand vous enroulez, l'ensaïmada poussera verticalement vous obtiendrez une pyramide
29. Important : Glisser l'extrémité du boudin sous la brioche : Cela va éviter à l'ensaïmada de s'ouvrir pendant la cuisson
30. Battre les Oeufs (2) en omelette
31. Dorer avec les Oeufs (2), à l' aide d' un pinceau de cuisine
32. Recouvrir de film alimentaire étirable
33. Laisser pointer 15 minutes
34. Dorer une deuxième fois
35. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) jusqu'à coloration : Environ 12 minutes/15 minutes, en fonction de la taille de vos ensaimadas et de votre four
36. Sortir et placer sur une grille (pour éviter la condensation)
37. Saupoudrer de Sucre Glace