

Berliner, boules de Berlin fourrées framboise

8

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		30 min
Repos :		02 h
Cuisson :		30 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à beignets pour 18 à 20 pièces

1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées[®] Gourmandises[®] ou 1/2 cube de levure fraîche 250 g de lait entier 500 g de farine T45 ou T0
40 g de sucre en poudre fin 5 g de sel fin de Guérande (si cube de levure fraîche) 40 g d'huile de tournesol 2 jaunes d'oeufs

Pour le façonnage et la cuisson

de l'huile de tournesol de l'huile de friture

Pour la garniture confiture de framboises

200 g de framboises (surgelées) 150 g de sucre à confiture du sucre en poudre fin

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA PÂTE À BEIGNETS POUR 18 À 20 PIÈCES

Dans le bol, délayer la levure et le lait 20 secondes - 40°C - vitesse 2.

20 sec	40 °C	2
--------	-------	---

Ajouter la farine, le sucre, le sel (uniquement si cube de levure fraîche), l'huile et les jaunes d'oeufs. Mélanger 25 secondes - vitesse 3.

25 sec		3
--------	--	---

Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur)



2 min			Pétrissage
-------	--	--	------------

Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon et laisser pousser 30 minutes à 1h00 minutes selon levure utilisée et température ambiante. La pâte doit doubler de volume.

0

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Huiler le Rou'pat et retourner le bol pour extraire la pâte (mains huilées). Bouler et dégazer. Étaler ensuite la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur au rouleau. Détailler des ronds à l'aide d'un découpoir ou verre (env.7 cm de diamètre). Faire jusqu'à épuisement de la pâte. Laisser sur la toile Rou'pat huilée et laisser lever encore 30 minutes à 1h00 sous torchon.

0

Chauffer l'huile de friture à 175°C environ, frire les ronds de pâte pendant 3 à 5 minutes, sur les 2 faces, pour la 2nde attendre la soufflette "de la grenouille" comme je dis, avant de retourner. Laisser égoutter sur du papier absorbant.

0

POUR LA GARNITURE CONFITURE DE FRAMBOISES

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
A FAIRE EN ETAPE 1 avant la pâte si pas de confiture à disposition. Dans le bol propre, verser les framboises (surgelées) et le sucre à confiture. Faire compoter 10 minutes - 90°C - vitesse 3. (sans verre doseur)		10 min	90 °C	3	
Faire réduire 3 minutes - 110°C - vitesse 3. (sans verre doseur)		3 min	110 °C	3	
Verser dans un bol et laisser refroidir. Mélanger de temps en temps.					0
A l'aide d'une poche à douille et d'une douille à garnir, injecter la confiture de framboises dans les beignets (la moitié) et les autres laisser nature. Pour finir, rouler les beignets dans du sucre en poudre.					0