

George & Cecilia Scurfield

PAINS, BRIOCHES & GÂTEAUX DE VOYAGE

TOUS LES CLASSIQUES À FAIRE À LA MAISON



Traduit de l'anglais
par Amina Dhoukar et Erica Wortel

Agnès Viénot Éditions
11, rue Jean de Beauvais
Paris V^e



PAINS ET PETITS PAINS ORDINAIRES

RECETTES DE PAIN ORDINAIRE

ET AUTRES PAINS ET PETITS PAINS NATURE

PAIN COMPLET – LA RECETTE DE PAIN ORDINAIRE

Pour 4 pains moyens.

INGRÉDIENTS

1,1 kg de farine de blé complet moulue sur pierre
25 g de levure fraîche ou 15 g de levure sèche
50 g de matière grasse (beurre, margarine ou saindoux)
15 g de sel
1,2 litre d'eau chaude (le volume d'eau nécessaire peut varier en fonction de la capacité d'absorption de la farine)

PRÉPARATION

Versez la farine dans un grand saladier. Creusez un puits au centre. Saupoudrez le sel sur les bords. Délayez la levure dans un petit

volume d'eau et versez-la dans le puits. Ajoutez la matière grasse, chauffée et liquide, mais pas brûlante. Versez l'eau, mais pas d'une seule traite. Il vous en faudra parfois plus, parfois moins. Mélangez ensuite tous les ingrédients à la main, délicatement et soigneusement, le pétrissage sera alors plus facile.

PÉTRISSAGE

Pétrissez la pâte avec les doigts et les pouces. Malaxez bien la pâte, pétrissez-la énergiquement en la retournant constamment. Si cela peut vous faciliter la tâche, sortez la pâte du saladier et pétrissez-la sur une table. Pétrissez pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une pâte souple, sans grumeaux, élastique et d'une consistance semblable au mastic. La consistance change assez subitement lorsque la pâte est prête.

LEVAGE

Lorsque la consistance de la pâte vous convient, couvrez le saladier d'un torchon humide et d'un couvercle afin d'éviter que le torchon ne se dessèche, puis posez le saladier à un endroit chaud pour le levage. La pâte doit lever pendant environ 2 heures, ou jusqu'à ce qu'elle double de volume. En hiver, une armoire à linge est un endroit idéal pour le levage, mais en été la chaleur d'une cuisine aérée suffit. Néanmoins, le plus simple est de laisser la pâte lever pendant la nuit, dans la chaleur de la cuisine ou du salon, ou bien même enveloppée dans un édredon ou une couverture, afin de l'avoir à disposition le lendemain.

FAÇONNAGE

Lorsque la pâte a levé, sortez-la du saladier, séparez-la en quatre, façonnez des pains et disposez-les sur une plaque de cuisson légèrement farinée pour l'apprêt. Vous pouvez également déposer les pâtons dans des moules à pain bien beurrés. (Si vous faites cuire les pâtons dans des moules, la pâte doit être légèrement plus détendue que pour des pâtons façonnés.) Remplissez les moules à mi-hauteur, en tassant bien la pâte pour éviter que votre pain ne soit déformé.

APPRÊT

Vous pouvez à nouveau utiliser l'armoire à linge pour l'apprêt, ou disposer les pains à côté d'un petit feu, ou bien, si vous possédez un réchaud ou une chaudière à combustible solide, placez les pains dessus (sur la partie chaude, pas la partie brûlante, l'apprêt ne nécessite pas beaucoup de chaleur, une température modérée suffit).

Ne vous préoccupez pas des courants d'air. C'est la chaleur plutôt que le froid qui tue la levure. Une pâte à croissants doublera de volume pendant la nuit dans un réfrigérateur. Si votre pâte n'a pas été cuite et qu'elle n'a pas levé trop rapidement, elle sera forcément réussie.

(L'homme qui nous apportait notre viande, lorsque nous faisons notre pain, avait reçu une formation d'artisan boulanger, et se montrait plutôt sceptique vis-à-vis de notre méthode. « Un courant d'air peut tuer n'importe quoi », disait-il, cherchant des yeux portes et fenêtres ouvertes. En réalité, les courants d'air n'ont jamais tué personne.)

La phase d'apprêt des pains doit durer entre 45 minutes et 1 heure. Il est facile de voir quand les pains sont prêts à être enfournés : ils sont légèrement boursouflés et moelleux au toucher. En règle générale, il vaut mieux les enfourner trop tôt que trop tard ; lorsque la phase d'apprêt est trop longue, les pains ont une texture désagréable.

CUISSON

Pour la première demi-heure de cuisson, enfournez les pains à 200 °C-240 °C (th. 6-8). Ensuite, retournez-les et laissez-les à 180 °C-200 °C (th. 6-7) pendant 20 à 30 minutes supplémentaires. (Essayez de recréer des conditions semblables à celles d'un four de boulanger traditionnel, lorsqu'un feu était allumé dans le four puis retiré une fois la température voulue atteinte.)

Bien entendu, les températures indiquées pour le four peuvent varier quelque peu en fonction du résultat que vous souhaitez obtenir, mais 45 minutes est le temps de cuisson minimum.

Enfin, lorsque vous sortez les pains du four, disposez-les sur une grille afin qu'ils refroidissent.

PETITS PAINS DE BATH (BATH BUNS)

Pour environ 18 petits pains de taille moyenne.

INGRÉDIENTS

450 g de farine blanche
110 g de beurre (ou de margarine)
25 g de levure fraîche
5 cuillerées à soupe de lait
110 g de sucre
3 œufs
Une petite pincée de sel
110 g de raisins de Smyrne
50 g d'écorces d'oranges confites
Un peu de sucre candi broyé
1 œuf battu dans une cuillerée à soupe de lait

PRÉPARATION

Cassez les œufs dans un bol. Ajoutez le lait et la matière grasse, chauffée et liquide, mais pas brûlante, et fouettez le tout énergiquement.

Versez la farine, le sucre et le sel dans un saladier et mélangez. Formez un puits. Remplissez-le avec la levure, que vous aurez fait mousser dans un peu d'eau chaude. Ajoutez le mélange lait-beurre-œufs, et pétrissez bien la pâte. Couvrez le saladier d'un torchon humide et mettez la pâte à lever dans un endroit chaud pendant 2 heures ou attendez que la pâte ait doublé de volume. Frappez ensuite la pâte pour la faire retomber, ajoutez les fruits et malaxez pendant 1 minute ou 2 de manière à ce que les fruits soient également répartis. Formez des petits pains ovales et laissez-les lever sur une plaque farinée pendant 45 minutes. Avec un pinceau, enduisez-les d'œuf et de lait et saupoudrez-les de sucre candi. Faites-les cuire à 190 °C-200 °C (th. 6) pendant 30 minutes environ.

MUFFINS ANGLAIS*

Pour 18 petits muffins.

INGRÉDIENTS

450 g de farine
300 ml de lait
50 g de levure fraîche
1 œuf
1 cuillerée à café de sel
25 g de beurre (ou de margarine)

PRÉPARATION

Cassez l'œuf dans un bol. Ajoutez le lait et la matière grasse, chaude et liquide, mais pas brûlante, et fouettez le tout.

Versez la farine et le sel dans un saladier. Formez un puits et remplissez-le avec la levure, que vous aurez fait mousser dans un peu d'eau chaude. Ajoutez le mélange beurre-œuf-lait. Pétrissez bien la pâte, en ajoutant de la farine ou de l'eau si nécessaire, de manière à obtenir une pâte souple et pas trop collante. Couvrez le saladier d'un torchon humide et mettez la pâte à lever dans un endroit chaud pendant 1 heure 30 ou attendez que la pâte ait doublé de volume.

Étalez la pâte sur une planche farinée pour lui donner une épaisseur de 1,25 cm. Vous devrez probablement ajouter encore de la farine à votre planche et à la pâte pour éviter qu'elles ne collent. Formez les muffins avec un gobelet large. Procédez ainsi jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

Faites cuire les muffins sans plus attendre sur une plaque chauffante et retournez-les dès que le dessous a légèrement bruni. Si vous n'avez pas de plaque chauffante, vous pouvez tout aussi bien cuire les muffins au four à 225 °C-250 °C (th. 8), sur une plaque, sans les faire lever. Retournez-les au bout de 6 à 7 minutes et laissez-les cuire 6 à 7 minutes supplémentaires.

* *Note du traducteur* : À ne pas confondre avec les muffins américains, qui sont des petits gâteaux individuels ; les muffins anglais sont des petits pains qui se tartinent.



GÂTEAUX AU CHOCOLAT

Le chocolat est l'un des parfums de gâteau favoris. Il peut s'avérer utile de toujours avoir une plaquette de chocolat noir dans vos placards. On en trouve des plus économiques jusqu'aux associations les plus extravagantes et délicieuses. Tous sont meilleurs en étant servis avec de la crème fouettée. Le chocolat se marie particulièrement bien avec le café, tout gâteau au chocolat peut donc être servi pour le dessert. Si vous n'avez pas de chocolat noir, vous pouvez le remplacer par du cacao dans les recettes où le chocolat est d'abord fondu. Délayez alors le cacao dans un peu de lait, chauffez en remuant afin d'obtenir une pâte épaisse et lisse. Vous n'aurez pas besoin d'autant de cacao que de chocolat (la moitié environ seulement) et vous aurez peut-être besoin d'un peu plus de sucre, mais ceci est une question de goût.

Je vous propose tout d'abord un gâteau que je fais très souvent car il est rapide à préparer, peu coûteux, et il se conserve très bien. S'il n'est pas coupé pendant un jour ou deux, il se bonifie même. Voici donc :

MANITOU AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

75 g de chocolat noir
1 tasse de lait
1 1/2 tasse de farine
75 g de beurre
75 g de sucre
1 œuf
2 cuillerées à café de poudre à lever
1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
Une gousse de vanille (ou de l'essence de vanille)

PRÉPARATION

Faites fondre à feu doux le chocolat dans le lait avec un morceau de gousse de vanille et 25 g de beurre. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Coupez le reste du beurre en morceaux, mettez-le dans un saladier et versez la préparation au chocolat sur le beurre après avoir retiré la gousse de vanille. Remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Incorporez ensuite le sucre, l'œuf, la farine, et enfin la poudre à lever et le bicarbonate. Mélangez bien (un fouet à main est l'ustensile idéal).

Versez la pâte dans un moule bien beurré et faites cuire à 180 °C (th. 6) pendant 45 minutes.

Si vous n'avez pas de gousse de vanille, ajoutez 1/2 cuillerée à café d'essence de vanille lorsque vous incorporez l'œuf et le sucre.

GÂTEAU DU DIABLE

INGRÉDIENTS

225 g de farine
1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude
1 1/2 cuillerée à café de poudre à lever
225 g de sucre
1 cuillerée à café de sel
110 g de beurre
4 cuillerées à soupe de lait ou de crème aigre
2 cuillerées à soupe de lait chaud
75 g de chocolat
2 œufs
Une gousse de vanille (ou de l'essence de vanille)

PRÉPARATION

Faites fondre le chocolat dans le lait chaud avec un morceau de gousse de vanille. Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à lever, le sel et le sucre. Ajoutez la crème aigre ou le lait et le beurre (fondu mais pas brûlant). Ajoutez la préparation de lait et de chocolat tiédie après avoir retiré la gousse de vanille. Incorporez-les œufs légèrement battus (et 1/2 cuillerée à café d'essence de vanille si vous n'avez pas de gousse de vanille). Battez pendant quelques minutes, puis versez la pâte dans deux moules à génoise bien beurrés de 20 cm de diamètre. Faites cuire pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Vous pouvez étaler une ganache entre les deux couches de génoise, puis ajouter un glaçage selon votre goût.



INDEX

B

Baba au rhum, 67
Baisers de la Veuve, 133
Biscuits anglais, 133
Biscuits au chocolat, 124
Biscuits autrichiens, 129
Biscuits fondants au chocolat, 130
Biscuits fourrés pour le café, 125
Bishop's bread, 82
Boodles Club Cake, 78
Brioche (1), 46
Brioche (2), 47
Brioches fendues des
Cornouailles, 33
Brioches suédoises pour le café,
59
Brioche tressée, 60
Briochettes aux fruits et aux noix,
60
Brownies au chocolat, 126

C

Cake aux fruits confits, 82
Cheesecake, 119
Couronne à la cannelle, 60
Crème à la vanille, 148
Croissants, 41
Croissants à la vanille, 128
Croissants fourrés, 116
Croissants sucrés, (1), 44, (2), 45

D

Dobos Torte, 91
Doughnuts, 39
Doughnuts cuits au four, 136
Dundee cake, 84

E

Éclairs au chocolat, 114

F

Façonner un pain, des petits pains, etc., 14
Farine complète meulée sur pierre, voir Introduction, 5
Farine de seigle, 5
Farine, voir Introduction, 5
Flapjacks riches, 125

G

Garniture à la crème de café, 148
Garniture au punch, 148
Gâteau à la compote de pommes, 106
Gâteau à la levure aux fruits frais, 139
Gâteau à la levure de
Mrs Beeton, 38
Gâteau à la semoule et
aux amandes, 96
Gâteau à l'orange, 102
Gâteau au chocolat italien sans
cuisson, 92
Gâteau au lait chaud, 51
Gâteau au miel, 111
Gâteau autrichien aux noix, 97
Gâteau au rhum et au café, 140
Gâteau aux fruits économique, 79
Gâteau aux noisettes, 96
Gâteau aux noix, 95
Gâteau aux noix et au café, 98
Gâteau aux pommes, 50
Gâteau continental aux noisettes, 100
Gâteau de base nature, 74
Gâteau de Noël, 81
Gâteaux de Pâques, 37

Gâteau de semoule à la levure, 134
Gâteau du diable, 87
Gâteau Mozart, 142
Gâteau renversé aux pommes, 105
Gâteau riche en chocolat, 89
Gâteau russe à la rhubarbe, 104
Gâteaux simples pour le thé (à la manière de Sally Lunn), 34
Gâteau viennois à l'orange, 103
Gaufrettes au gingembre, 123
Génoise aux fruits, (1) 80, (2) 107
Génoise de Pâques, 143
Génoise sans matières grasses, 75
Glaçage américain, 146
Glaçage au beurre, 147
Glaçage chocolat noisettes, 148
Glaçage fondant, 145

H

Hallah (pain de shabbat), 62

K

Kolatschen, 45
Kouglof, 54
Koulibiac, 63

L

Langues de chat, 131
Lebkuchen, 110
Levure, voir Introduction, 5

M

Macarons aux noisettes, 132
Manitou au chocolat, 86
Miche, pour faire une, 24
Muerbe Torte, 143
Muffins anglais, 31

P

Pain au bicarbonate de soude, 23
Pain au carvi, (1), 64, (2), 65
Pain au malt, 27
Pain au safran, 57
Pain aux épices, 36
Pain aux flocons d'avoine, 28
Pain aux graines de pavot, 56
Pain aux noix, 29
Pain aux raisins, 26
Pain blanc, 17
Pain blanc rapide, 17
Pain complet, 13
Pain complet rapide, 16
Pain d'épice, (1), 108, (2), 109
Pain de Pâques, 53
Pain de seigle au levain, 20
Pain de seigle léger, 19
Pain de seigle rapide, 21
Pain français, 21
Pain semi-complet, 17
Pain viennois, 18
Pain viennois, pour faire un, 25
Panama, 88
Pannettone, 48
Pâte à choux, 114
Pâte à la crème aigre, 137
Pâte au fromage blanc, 115
Pâte au levain, 19
Pâte feuilletée, 115
Pâte feuilletée levée, 43
Pâte sablée, 117
Pâtisserie danoise, 44
Pavés de Linz, 120
Pavés Metternich, 122
Pavés nid d'abeilles, 121

Petits gâteaux à l'orange, 130
Petits pains au lait, 18
Petits pains aux épices (wigs), 35
Petits pains de Bath, 30
Petits pains de Chelsea, 32
Pizza, 66

S

Sablés, 127
Saltsticks, 68
Savarin, 52
Gâteau écossais aux graines, 83
Striezel, 58
Streusel, 55

T

Tarte aux pommes, 118
Tarte chiffon au chocolat, 120
Torsade, pour faire une, 25
Tranches bohémiennes, 90
Tresse, comment former une, 24