

RECETTES POUR TRESSES AU BEURRE



TRESSE AU BEURRE

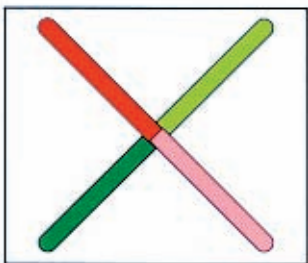
1 kg de farine blanche
1 cs de sel (20 g env.)
1 cube de
levure fraîche (42 g)
1 cc de sucre
120 g de beurre
6 dl de lait

pour dorer: 1 œuf battu

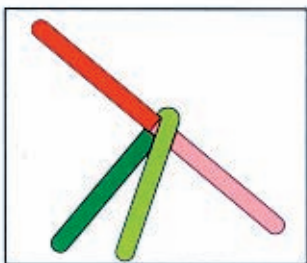
- 1** Tamiser la farine dans une terrine et creuser une fontaine.
- 2** Saupoudrer de sel le bord de la fontaine.
- 3** Emietter la levure dans une tasse et la délayer avec le sucre dans 1 cs de lait.
- 4** Faire fondre le beurre à petit feu et ajouter le lait froid.
- 5** Verser le beurre fondu avec la levure délayée dans la fontaine et travailler le tout en pâte.
- 6** Pétrir au moins durant 15 à 20 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple présentant des petits trous lorsqu'on la coupe.
- 7** Déposer la pâte dans un bol et la faire lever à température ambiante, sous un linge humide, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 8** Pétrir brièvement une nouvelle fois et diviser la pâte en deux pour une grande tresse ou en quatre pour deux tresses de taille moyenne.
- 9** Rouler la pâte en boudins se terminant en pointe et en tresser deux à la fois (voir pages 4 et 5).
- 10** Déposer les tresses sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et faire lever une nouvelle fois durant 10 minutes, puis entreposer à très basse température durant 15 minutes (la tresse conservera ainsi mieux sa forme).
- 11** Dorer à l'œuf et cuire au four préchauffé à 200 °C durant 50 à 60 minutes. 40 minutes suffisent pour les petites tresses. Ne pas ouvrir la porte du four durant les 30 premières minutes.



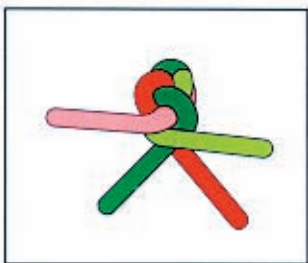
INSTRUCTIONS DE
TRESSAGE EN
COULEURS POUR
CONFECTIONNER
UNE BELLE TRESSE



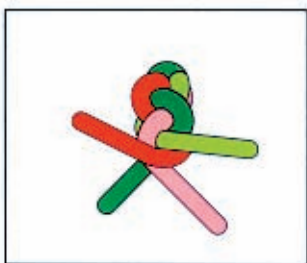
Premièrement, rouler la pâte en deux boudins et les disposer en croix.



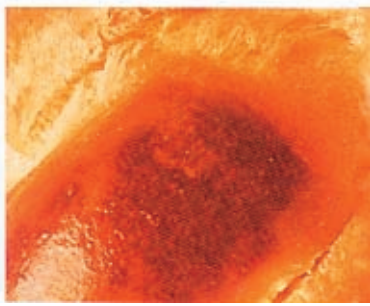
Deuxièmement, plier le brin vert clair autour du boudin rouge et le poser à côté du brin vert foncé.

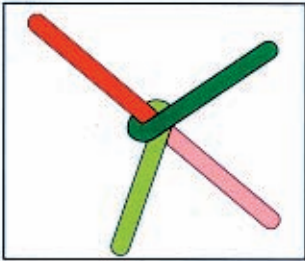


Cinquièmement, faire de même avec les deux brins verts ...

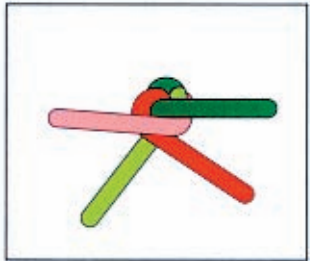


Sixièmement: ... puis avec les deux brins rouges.

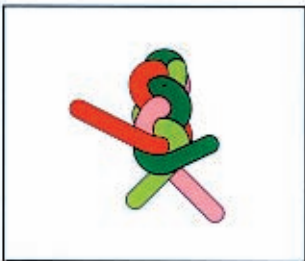




Troisièmement, soulever le brin vert foncé et le déposer latéralement au-dessus du brin rouge clair.



Quatrièmement, poser le brin rouge foncé par-dessus le brin vert clair et le brin rouge clair par-dessus les brins rouge foncé et vert clair.



Septièmement: procéder ainsi ...



Huitièmement: ... jusqu'au bout de la tresse.



CONSEILS ET ASTUCES

.....

La levure de boulangerie fraîche est vendue en cubes de 42 g. (Un cube suffit pour 2 kilos de farine.)

.....

Moins on utilise de levure pour faire une pâte, moins la tresse se desséchera.

.....

La levure supporte très bien la congélation. Elle ne doit pas être décongelée avant l'emploi, mais doit être mélangée, encore congelée, avec du lait et du sucre. En décongelant, la levure perd une partie de sa force.

.....

Utiliser la levure sèche selon les instructions indiquées sur l'emballage. Un sachet (7 g) suffit pour 500 g de farine et correspond à 20–25 g de levure fraîche. Elle est toujours prête à l'usage et se garde bien en réserve.

.....

Dissoudre la levure fraîche avec un peu de sucre. Elle est ainsi plus rapidement liquéfiée et prête à l'emploi.





Pour que la levure se développe de manière idéale, il lui faut:

- de l'amidon et du sucre
- du liquide
- la bonne température (20 à 24 °C)

.

Faire lever la pâte sous un chiffon humide pendant 1 heure environ (elle double environ de volume).

.

Ne pas faire lever excessivement la pâte, elle aura sinon tendance à s'affaisser pendant la cuisson et la force de la levure sera «gaspillée».

.

La pâte peut être préparée la veille au soir. La conserver couverte au réfrigérateur et la mettre au four le lendemain matin.

.

La tresse au beurre se conserve très bien au congélateur.

.

On peut utiliser de la farine pour tresses au lieu de la farine blanche.

COCCINELLE ET COMPAGNIE



Pâte de pain au lait:
1 kg de farine blanche
1 cc rase de sel
1 cube de
levure fraîche (42 g)
130 g de beurre
5,5 dl de lait
2 œufs battus

Décoration:
Raisins secs
Pistaches entières
Noisettes entières

0,5 dl de lait

1 Mélanger la farine et le sel dans une terrine et creuser une fontaine.

2 Emietter la levure dans une tasse et la délayer dans un peu de lait.

3 Verser la levure dans la fontaine. Fariner légèrement et laisser reposer jusqu'à formation de bulles.

4 Faire fondre le beurre dans une petite casserole. La retirer du feu et ajouter le lait.

5 Ajouter le beurre à la farine avec les œufs et travailler le tout en pâte lisse. Pétrir durant 10 à 15 minutes jusqu'à consistance souple.

6 Déposer la pâte dans une terrine. La recouvrir d'un linge humide et la laisser lever au chaud durant 15 minutes.

7 Diviser en portions et pétrir chacune d'elles brièvement.

8 Façonner les animaux, assembler les éléments et les décorer.

9 Déposer les animaux ainsi formés sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé et entreposer durant 15 minutes au frais.

10 Badigeonner de lait et cuire durant 20 à 30 minutes au four préchauffé à 200 °C.

11 Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Tortue

1 Former trois boudins: deux pour les jambes et un pour le corps. Poser un rond de pâte à tresse par-dessus en guise de carapace. Bien l'aplatir, afin qu'il ne lève pas trop.

2 Badigeonner de lait, puis faire des entailles en croix à l'aide d'un couteau bien aiguisé.



Coccinelle

1 Former trois rouleaux pour les pattes et ajouter un morceau de pâte rond pour le corps. Façonner la tête avec un rond de pâte plus petit et la presser sur le corps.

2 Badigeonner de lait. Inciser le corps au milieu à l'aide de ciseaux.



Poisson

1 Badigeonner de lait, puis faire des entailles aux ciseaux pour les écailles.

2 Utiliser des noisettes pour les yeux.



Escargot

1 Former deux rouleaux, un court et un long. Façonner le corps avec le petit rouleau. Enrouler le rouleau long pour former la coquille et la poser en la pressant sur le corps.

2 Badigeonner de lait. Inciser la coquille pour la décoration. Garnir la tête de l'escargot d'amandes en bâtonnets et de raisins secs.



TRESSE AU BEURRE

SPÉCIALE

.....

1 kg de farine blanche
1 cs de sel (20 g env.)
1 cube de
levure fraîche (42 g)
1 cs de sucre
150 g de beurre
4 dl de lait
1 gobelet de demi-crème
acidulée

pour dorer: 1 œuf battu

1 Tamiser la farine dans une terrine et creuser une fontaine. Saupoudrer de sel le bord de la fontaine.

2 Emietter la levure dans une tasse et la délayer avec le sucre dans 1 cs de lait.

3 Faire fondre le beurre à petit feu et ajouter le lait froid.

4 Verser le beurre fondu dans la fontaine avec la demi-crème acidulée et la levure délayée. Travailler rapidement le tout en pâte ferme.

5 Pétrir et battre au moins durant 15 à 20 minutes jusqu'à consistance souple et formation de petits trous lorsqu'on coupe la pâte.

6 Déposer la pâte dans un bol et la faire lever à température ambiante, sous un linge humide, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

7 Pétrir brièvement une nouvelle fois et continuer comme pour la tresse au beurre normale.

Avec cette pâte, on peut confectionner aussi des lapins de Pâques et des «Grittibänz».



PAIN AU LAIT

.....

- 1 kg de farine blanche**
- 1 cc de sel**
- 1 cube de levure fraîche (42 g)**
- 130 g de beurre ramolli**
- 5 dl de lait**
- 2 œufs battus**

- ½ dl de lait**

1 Mélanger la farine et le sel dans une terrine, puis creuser une fontaine.

2 Emietter la levure dans une tasse et la délayer dans un peu de lait.

3 Verser la levure délayée dans la fontaine. Fariner légèrement et faire lever jusqu'à formation de bulles.

4 Faire fondre le beurre dans une petite casserole.

Retirer du feu et ajouter le lait. Ajouter le beurre fondu à la farine avec les œufs. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

5 Pétrir durant 10 à 15 minutes jusqu'à consistance souple.

6 Façonner des boules, bretzels ou spirales et les déposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

7 Faire lever durant 15 minutes à température ambiante, puis entreposer 15 minutes au frais.

8 Badigeonner de lait et cuire au four préchauffé à 200 °C durant 30 à 40 minutes selon la taille. Sortir du four et laisser refroidir.

S M P • P S L

*Schweizer Milchproduzenten
Producteurs Suisses de Lait
Produttori Svizzeri di Latte*

Relations publiques

Weststrasse 10

Case postale

CH-3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28

Télécopie 031 359 58 55

pr@swissmilk.ch

www.swissmilk.ch

