



Recette *inbp*

Bugne croustillante



Demain chez vous

Un classique de bonne rentabilité, à proposer à l'approche de Mardi-gras.

Faites de farine de tradition française, d'œufs, de beurre, d'eau et d'un peu de poudre à lever, ces bugnes frites à l'huile ont pour caractéristique d'être particulièrement croustillantes.



NIVEAU DE DIFFICULTÉ

★☆☆

Gamme SIMPLE GOURMANDE ÉCLAT


Boulangerie



Ingrédients

PÂTE À BUGNES

Farine de tradition française type 65	1000 g
Œufs	400 g
Eau (température de base : 60°C)	100 g
Sel	10 g
Poudre à lever	8 g
Beurre fondu	120 g

AUTRE INGRÉDIENT

Huile de friture 3 litres

FINITION

Sucre glace 1000 g



Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ

INCORPORATION

FRASAGE

PÉTRISSAGE

CONSISTANCE

TEMPÉRATURE

POINTAGE

PESAGE

ABAISSÉ

DIVISION

DÉTENTE

CUISSON

FINITION

Batteur.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Environ 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

Environ 7 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pâte ferme

Pâte à 24°C.

Environ 12 heures au réfrigérateur.

Peser 14 pâtons d'environ 120 g.

Abaisser les pâtons en rectangles de 50 x 30 cm, sur environ 0,5 mm.

Découper en rectangles de 10 x 5 cm.

Environ 15 minutes.

Faire frire dans une huile chauffée à 180°C.

Égoutter sur du papier absorbant.

Saupoudrer de sucre glace.

CONSEIL DU CHEF

A partir de cette recette de pâte nature, il est possible d'élargir la gamme proposée en parfumant le sucre de finition avec, par exemple, de la cannelle en poudre, des zestes d'agrumes, ou pourquoi pas du gingembre en poudre.