THE J.M. SMUCKER Co

Douzaine de beignets du pâtissierDouzaine de beignets du pâtissier

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
2 hrs 30 mins	20 mins	13	N/A

Ingredients

- 1/2 c. à thé (2 ml) de sucre
- 1/4 tasse (50 ml) d'eau chaude
- 2 c. à thé (10 ml) de levure sèche active
- 3/4 tasse (175 ml) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 2 c. à table (15 ml) de beurre
- 3/4 c. à thé (4 ml) de sel
- 3 c. à table (45 ml) de sucre
- 1 œuf, battu
- 3 - 3 1/4 tasses (750 - 800 ml) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 2 tasses (500 ml) d'huile végétale
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre turbiné naturel Sucre à l'état brutMC
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu
- 2 tasses (500 ml) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 1/3 tasse (75 ml) de lait évaporé Carnation, type au choix
- Sucres décoratifs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre glace
- 1/4 tasse (50 ml) de cacao
- 2 c. à table (30 ml) de lait évaporé Carnation, type au choix
- 1 c. à thé (5 ml) d’extrait de vanille
- 1 tasse (250 ml) de sucre glace
- 1/3 tasse (75 ml) de sirop d'érable

Directions

Step 1:

Dissoudre 1/2 c. à thé (2 ml) de sucre dans l'eau chaude dans le grand bol du batteur électrique. Ajouter la levure et remuer pour la dissoudre. Laisser reposer 10 minutes. Entre-temps, faire chauffer le lait évaporé dans une casserole ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais non bouillant. Ajouter le beurre, le sel et 3 c. à table (45 ml) de sucre et remuer pour faire fondre le beurre. Laisser refroidir pendant que le mélange de levure repose. Ajouter le mélange de lait au mélange de levure, ainsi que l'œuf et 1 1/2 tasse (375 ml) de farine. Mélanger à basse vitesse, puis à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'une pâte lâche se forme. Ajouter la farine jusqu'à ce qu'une boule lisse se forme, en battant à vitesse moyenne entre les ajouts. Retirer la pâte du bol et la placer sur une surface enfarinée. Pétrir 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et satinée, en ajoutant de la farine supplémentaire si nécessaire, pour empêcher la pâte de coller. Placer dans un bol graissé, couvrir d'une pellicule plastique et d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud, 1 1-1/2 heure, ou jusqu'au double du volume. Renverser la pâte sur une surface farinée et la dégonfler en y enfonçant le poing. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin et saupoudrer de farine.

Step 2:

Abaisser en un rectangle de 11 po x 14 po (28 cm x 35 cm). Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce fariné de 3 po pour biscuits ou beignets et d'un emporte-pièce fariné rond de 1 po pour le trou. Déposer sur la plaque farinée, couvrir d'un linge de vaisselle et laisser reposer 15 à 20 minutes.

Step 3:

Pendant ce temps, chauffer l'huile végétale dans une marmite ou une friteuse à 350 °F (180 °C). Déposer délicatement 3 ou 4 beignets à la fois dans l'huile chaude. Faire cuire d'un côté, de 25 à 35 secondes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner et poursuivre la cuisson de l'autre côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés (environ 20 secondes) et que la température interne

du beignet atteigne 190 °F (88 °C). Égoutter sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier absorbant. Laisser refroidir. Garnir au goût.

Step 5:

Combiner le sucre et la cannelle dans un petit bol. Tremper le dessus des beignets chauds dans le beurre fondu, puis saupoudrer le mélange de sucre à la cannelle. Servir chaud.

Step 7:

Combiner tous les ingrédients dans un bol moyen. Tremper les beignets refroidis dans le glaçage et les placer sur une grille au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures. Garnir de sucres décoratifs.

Step 9:

Mélanger les ingrédients dans un petit bol. Ajouter du lait évaporé supplémentaire si nécessaire pour créer un glaçage lisse. Tremper les beignets refroidis dans le glaçage et les placer sur une grille au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures.

Step 11:

Combiner les ingrédients dans un bol. Ajouter du sirop d'érable supplémentaire si nécessaire pour créer un glaçage lisse. Tremper les beignets refroidis dans le glaçage et les placer sur une grille au-dessus d'une plaque à pâtisserie pour récupérer les égouttures.

Images

