

# Père Noël : Pain au lait

Toile Silpat®



## Ingrédients :

- 350 g de farine type 55
- 1 sachet de Gourmandises® Pâtes Briochées
- 25 g de sucre
- 1 œuf
- 180 g de lait tiède (180 ml)
- 70 g de beurre froid coupé en dés

## Pour la décoration :

- 2 noisettes avec peaux (ou raisins secs)
- 2 jaunes d'œufs séparés
- Colorant poudre alimentaire "rouge Coquelicot"
- Colorant poudre alimentaire blanc
- Poudre argentée

Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sucre et la levure. Tiédir le lait et l'eau. Battre les œufs et mélanger aux liquides. Ajouter aux ingrédients secs. Mélanger au racloir et incorporer petit à petit le beurre en petits morceaux. Pétrir. Fleurer légèrement la Roul'pat® et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique, environ 6 à 8 minutes. Bouler et fleurer légèrement, poser dans le cul de poule, filmer. Laisser la pâte doubler de volume. Rabattre ensuite et dégazer sur la Roul'pat®. Diviser en deux boules, une légèrement plus grande que l'autre. Diviser la petite boule en 2.

Puis l'une des 2 en 4 dont 2 plus petites.

## Façonnage:

Former la plus grande boule posée sur la toile Silpat® en un triangle avec les coins légèrement arrondis pour la tête et le chapeau du Père Noël. Je me suis aidée du rouleau pour donner la forme. Former et aplatir 1 boule pour la barbe. A l'aide du coupe-pâte, détailler des bandes et stopper à 1 cm du haut. Positionner sur le visage de Père Noël. Recourber les extrémités sous les 1 cm et tournicoter les bandes. Couper ensuite le bout des tortillons à l'aide d'une paire de ciseaux. Former la moustache avec un pâton, aplatir et couper les extrémités en petites bandes avec les ciseaux. Poser au dessus de la barbe. Placer une petite boule au-dessus de la moustache pour le nez. Replier le bout du chapeau et placer une autre boule pour le pompon. Rouler le morceau restant en boudin pour créer le bord du chapeau, placer au ras du pompon chapeau. Faire des entailles aux ciseaux. Avec les ciseaux, couper 2 petites fentes pour les yeux et insérer les noisettes avec peaux. Dans 2 tasses différentes, battre 1 jaune d'œuf. Dans une des 2 tasses, ajouter le colorant poudre rouge alimentaire et remuer. Dans l'autre jaune, ajouter le colorant poudre blanc. Badigeonner délicatement le chapeau au pinceau, le nez (retirer, peindre, reposer pour éviter les coulures) puis les joues finies (que j'ai oubliées). Pour la barbe, le bord du bonnet et le pompon (idem nez), badigeonner au jaune "blanc". Pour le reste de la pâte, badigeonner avec du lait pour éviter qu'il ne brunisse trop.

Préchauffer le four à 180°C — Th6. Pendant ce temps, laisser pousser le Père Noël, sans le couvrir. (en étuve pour moi dans mon autre four). Cuire environ 20 min. Immédiatement à la sortie du four, vous pouvez rectifier le rouge, combler les vides au pinceau délicatement, le pain au lait étant bouillant, le jaune cuit très vite. Je suis satisfaite car le rouge est resté bien brillant. J'ai irisé légèrement le blanc au pinceau avec de la poudre argentée, en tamponnant doucement et en balayant.