

# Donuts au four, pâte magique (1)

FLEXIPAN®Inspiration  
Moule 8 DONUTS



## Ingrédients :

### Pour la pâte magique sucrée

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées
- 2 verre(s) doseur d'eau tiède
- 1 verre(s) + 4 verre(s) doseur de farine de gruau t45
- 1 c.à.s de sucre
- 1 c.à.c de sucre en poudre
- 1 demi-verre doseur d'huile de tournesol
- 1 sachet(s) de sucre vanilliné
- de la farine de gruau t45

## Préparation :

### Pour la pâte magique sucrée

Dans le bol, verser la levure brioche, l'eau tiède, la farine de Gruau et le sucre en dehors des lames. Mélanger 20 secondes - vitesse 4.

Laisser reposer 15 minutes en plaçant le verre doseur dans l'orifice.

Ajouter la farine, le sucre, l'huile et le sucre vanilliné.

Mélanger 1 minute 30 - vitesse 3.

Pétrir 1 minute - fonction Pétrir.

Si la pâte est trop liquide au bout de 30 secondes de pétrissage, ajouter de la farine jusqu'à consistance souple.

Placer le verre doseur dans l'orifice, laisser pousser au moins 30 minutes. (la pâte doit doubler de volume)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau, farine, sucre	<b>20 sec</b>		<b>4</b>	
	15 min repos	<b>sec</b>	<b>°C</b>		
	Farine, sucres, huile	<b>1 min30</b>		<b>3</b>	
	Farine (facultatif)	<b>1 min</b>			

A la baguette by Cachou 66 <http://www.alabaguette.com/>

# Donuts au four, pâte magique (2)

**FLEXIPAN®Inspiration**  
Moule 8 DONUTS



## Ingrédients :

### Pour le façonnage et la cuisson

- 4 c.à.s de lait écrémé
- 1 c.à.s de margarine au tournesol

### Pour la décoration avec glaçage coloré

- 100 gramme(s) de sucre glace amylicé
- 1 blanc d'œuf
- du colorant alimentaire en poudre (couleur au choix)
- des petites perles multicolores

## Préparation :

### Pour le façonnage et la cuisson

Retourner la pâte sur la toile Roul'pat, la pâte est assez collante. (ne pas ajouter de farine, au risque d'assécher la pâte et perdre le moelleux).

A l'aide du racloir, partager la pâte en 8.

Saisir chaque pâton soit avec les mains huilées, soit avec le racloir pour les placer dans les empreintes Donuts. Préchauffer le four à 210°C.

Laisser pousser 30 minutes sous torchon (double de volume).

Dans un bol micro ondes, tiédir le lait écrémé et la margarine au tournesol.

Badigeonner les pâtons.

Enfourner 20 minutes à 210°C (selon four).

A la sortie du four, badigeonner à nouveau (légèrement) avec le lait + margarine.

Laisser refroidir sur la grille ronde.

### Pour la décoration avec glaçage coloré

Dans le bol micro-ondes, mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf.

Ajouter le colorant en poudre par petite dose jusqu'à la couleur souhaitée tout en mélangeant.

Tremper les donuts, égoutter légèrement sur le rebord du bol.

Décorer de petites perles colorées ou rayer avec un glaçage plus foncé.

Replacer sur la grille ronde jusqu'à prise.



2020©PHOTO CACHOU66

**A la baguette by Cachou 66** <http://www.alabaguettes.com/>