



Les gestes techniques du pain aux raisins



1 À l'aide d'un pinceau, dorer toute la longueur du rectangle sur 2 cm environ.

2 Garnir le restant de pâte d'une fine couche de crème pâtissière. L'étalement doit être régulier.

3 Notre suggestion : Pour plus d'originalité, parsemer la crème pâtissière de raisins blonds et bruns.
Cela apportera un rendu visuel gourmand et attrayant.





4 Rouler la pâte fermement dans le sens de la longueur pour enfermer la garniture, vers le bord doré. Puis souder pour former un boudin.



5 Pour des pains aux raisins réguliers, se munir d'une bicyclette et marquer la pâte d'empreintes.

Même astuce que pour l'escargot pistache & griottes :
6 Réaliser une languette sous le pain aux raisin pour éviter l'ouverture lors de la cuisson. 💡

