

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Pierre Hermé « Le Larousse des Desserts »

Boules de Berlin



Commencez par préparer le levain

5 g de levure de boulanger
175 g d'eau à 20°C
275 g de farine

Emiettez la levure dans une jatte. Mélangez-y l'eau avec le bout des doigts, puis posez un tamis sur la jatte. Tamisez la farine. Mélangez pour obtenir une pâte homogène et liquide. (Perso, j'ai pétri en machine à pain). Couvrez d'un linge. Laissez le levain "pousser" pendant 1 h 30 min à 2 h. (j'ai laissé le levain dans la machine à pain, couvercle fermé). Il est prêt lorsque de petites bulles se forment à la surface.

Versez le levain dans le bol d'un robot muni d'un crochet.

Ajoutez-y :

250 g de farine tamisée
11 g de fleur de sel
65 g de sucre en poudre
5 jaunes d'oeufs
60 g de levure de boulanger fraîche (en cube) oui oui : 60 g !
60 g de lait entier

Avec le crochet pétrisseur, pétrir 10 min VIT 2 dans le kitchenaid - repos quelques minutes **puis repétrissage 10 min**. La pâte est prête lorsqu'elle se décolle du bol.

Incorporez **65 g de beurre** coupé en dés. Mixez. Dès que la pâte est homogène, retirez-la du bol et mettez-la dans une jatte que vous couvrez d'un linge (j'ai laissé dans le bol du Kitchenaid recouvert d'un film étirable). Laissez-la doubler de volume.

Donnez un coup de poing dans la pâte gonflée afin qu'elle reprenne son volume initial. Divisez-la en 25 boules. Pétrissez chacune d'elles pour leur donner une forme bien ronde. Au fur et à mesure, disposez les boules sur un linge légèrement humide (pour éviter qu'elles collent) et poudré de farine en les espaçant d'environ 5 cm. Couvrez-les d'un linge et laissez reposer. Dès que les boules ont doublé de volume, faites chauffer **1 litre d'huile** à 160°C. (je n'ai pas mesuré la température de l'huile et j'ai utilisé de la Végétaline).

Plongez dans l'huile les boules par fournée de 3 ou 4, selon la taille de l'ustensile, et faites-les cuire pendant 10 à 12 min en les retournant à mi-cuisson à l'aide d'une écumoire.



Égouttez-les sur un linge (je les ai égoutté sur un papier absorbant).

Versez la confiture dans une poche munie d'une douille à bout lisse de taille moyenne (si vous en avez ! Moi j'ai utilisé une petite cuillère, j'ai fait un trou et j'ai fourré chaque boule).

Garnissez de ganache en enfonçant le bout de la douille jusqu'au centre de la boule.

Enrobez généreusement de sucre les boules.

*Garniture que j'ai utilisé pour fourrer les boules de Berlin,
préparée au thermomix :*

- Crème pâtissière vanille
- Crème pâtissière chocolat
- Confiture fraise-rhubarbe.