

Atelier pâtisserie

Ce dimanche 16 décembre 2007 eu lieu le premier atelier pâtisserie du village. Les gourmets et gourmands qui souhaitaient apprendre comment réaliser des cougnous et autres noeuds se sont donnés rendez-vous à la salle du village. C'est sous l'oeil attentif de Sabine Delchambre, chef d'atelier du secteur boulangerie de l'Institut Technique de Namur, que nos pâtisseries en herbe ont littéralement mis la main à la pâââte (pâte à Namur).
Chouette ambiance en perspective ! Après le concert de chant choral, les convives ont pu apprécier les cougnous et noeuds préparés le matin.

[Quelques photos de l'atelier](#)

Vous aussi vous souhaitez réaliser vos cougnous...suivez le guide :

Les cougnous

Matières premières :

- Pâte levée
- Raisins
- Sucre perlé n° 4
- dorure

Fabrication :

- Faire une pâte levée classique (voir plus bas) bien homogène et lisse
- Laisser reposer +/- 20 minutes, rabattre et ajouter les matières facultatives (mais nooon pas les cours de géo et histoire...)
- Peser les pâtons suivant les modèles à réaliser
- Tourner les pâtons et laisser détendre pendant +/- 10 minutes (ahhhhhhhhhhh !)
- Allonger les pâtons en formant une tête de chaque côté (celles-ci doivent représenter 1/10 du poids total). On peut aussi faire deux grandes oreilles pour les cougnous de Galles.
- Déposer sur les platines légèrement beurrées
- Dorer, laisser pousser, faire le décor si nécessaire
- Cuire dans un four à une température de 230°C

La pâte levée

Travail préparatoire :

Matériel :

- une corne
- un mesureur
- un cul de poule

Quantités :

- Farine : 1 kg
- Lait : 4 dl
- Oeufs entiers : 4
- Levure : 100 gr
- Sucre : 50 gr
- Beurre de laiterie : 300 gr
- Adjuvant : 50 gr
- Sel : 20 gr

Rendement :

- En pâte +/- 2100 gr
- En produit, cela dépend du produit à réaliser.

Méthode de travail :

- Peser tous les ingrédients
- Delayer la levure dans le lait, les oeufs et le sucre
- Faire une fontaine dans la farine
- Verser la composition dans la fontaine
- Réaliser une détrempe
- Laisser reposer +/- 10 minutes
- Après le repos, incorporer les matières grasses et le sel
- Battre la pâte de façon à obtenir une pâte lisse, homogène, souple et possédant du corps
- Laisser reposer +/- 10 minutes
- Détailler suivant le produit à réaliser

Les noeuds, les esses et les tresses

Travail préparatoire :

Matériel :

- un poêlon
- un pinceau
- une platine graissée

Recette :

- De la pâte levée
- Du beurre fondu
- Du sucre cristallisé gros grains

Rendement :

Avec 2100 gr de pâte, on aura 35 pièces.

Méthode de travail :

Avant cuisson :

- Faire une pâte levée
- Après le repos, diviser la pâte en pâtons de 60 gr
- Rouler les pâtons et laisser détendre +/- 10 minutes
- Allonger les pâtons en forme de boudins de +/- 25 cm de long
- Badigeonner les boudins de beurre fondu à l'aide du pinceau
- Passer les boudins beurrés dans le sucre gros grains
- Former le noeud, le esse ou la tresse
- Déposer sur la platine graissée
- Laisser fermenter

Cuisson :

- Température du four +/- 220 °C
- Durée de cuisson : 15 minutes

Après cuisson :

- Enlever les produits dès la sortie du four
- Déposer sur grille, côté brillant au dessus.

La pâte à cougnous (pour 60 pièces)

Travail préparatoire :

Matériel :

- une corne
- un mesureur
- un cul de poule
- pinceau pour la dorure
- coupe pâte

Quantités :

- Farine : 2,2 kg
- Lait tiède : 900 gr
- Oeufs entiers : 9
- Levure : 150 gr
- Sucre : 80 gr
- Beurre de laiterie : 330 gr

- Adjuvant pâte: 330 gr
- Saindoux : 110 gr
- Adjuvant poudre : 50 gr
- Sel : 40 gr
- Trimoline : 20 gr

- Raisins : 700 gr
- Sucre P4 : 700 gr

Méthode de travail :

- Peser tous les ingrédients
- Delayer dans le lait, les oeufs , le sucre et la levure
- Faire une fontaine dans la farine
- Verser la composition dans la fontaine
- Réaliser une détrempe
- Laisser reposer +/- 10 minutes
- Après le repos, incorporer les matières grasses et le sel
- Battre la pâte de façon à obtenir une pâte lisse, homogène, souple et possédant du corps
- Laisser reposer +/- 10 minutes
- Détailler suivant le produit à réaliser