Rugelach - Croissants briochés

Cuisine du monde / dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	16	$	30min	15min

Hello! On se fait un petit mardi pâtisserie avec cette nouvelle recette de petites douceurs! On (re)découvre la recette des rugelach! Ce sont de petits croissants briochés avec une garniture au cacao, ils sont originaires de la communauté juive polonaise et sont de nos jours une des gourmandises les plus prisées en Israël et aux États-Unis! Ils sont parfaits au petit déjeuner, à l'heure du thé ou pour accompagner une bonne tasse de café! Le résultat est assez proche des cinnamon rolls ou d'une babka, les recettes de bases sont d'ailleurs très similaires, ce qui les différencie est cette garniture au cacao noir. J'y ajoute ici de la cannelle et de la cardamome, mais tu peux sans soucis t'en passer si tu préfères un gout 100% chocolat.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

- 250 g. de farine
- 1 oeuf
- 1 dl. de lait tiède
- 1/2 sachet de levure boulangère déshydratée
- 80 g. de sucre
- 60 g. de beurre à température ambiante
- 1/2 cc. de sel
- 1 gousse de vanille

Pour la garniture

- 100 g. de sucre brun
- 100 g. de beurre
- 50 g. de cacao en poudre
- 1/2 cc. de. cannelle en poudre
- 1/2 cc. de cardamome en poudre

Pour le sirop

- 1,2 dl. d'eau
- 100 g. de sucre

Pour la dorure

- 1 oeuf
- 2 cs. d'eau

Étapes de préparation

1

Mélange la levure avec le lait tiède et 1 cc. de sucre en poudre et laisse reposer 10 minutes. Mélange la farine, le sucre et le sel. Ajoute le mélange de levure et l'oeuf battu à la farine et commence à pétrir à petite vitesse juste pour amalgamer les ingrédients.



2

Augmente la vitesse de pétrissage à moyen et ajoute le beurre en morceaux. Continue le pétrissage environ 7-8 minutes pour avoir une pâte homogène, élastique et légèrement collante. Forme une boule et place-la dans un saladier beurré et fariné. Couvre et laisse monter 1h30 à 2h.



3

Pendant ce temps, réalise le sirop : porte l'eau et le sucre à ébullition et laisse réduire environ 5 minutes.



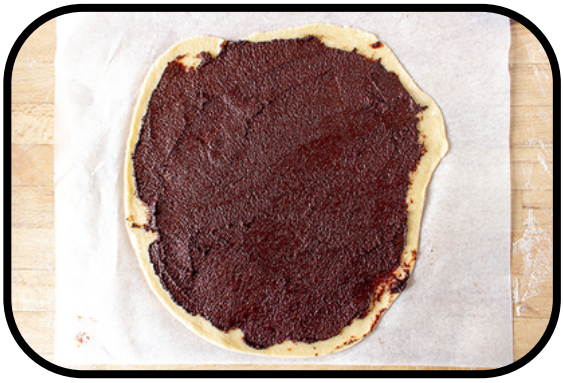
4

Pour la garniture, fais fondre le beurre puis mélange-les avec le reste des ingrédients. Réserve dans un endroit tiède pour éviter que le mélange ne durcisse trop.



5

Dégaze la pâte, puis divise-la en 2 pâtons égaux. Abaisse-les en rond à 3-4 mm. d'épaisseur puis répartis la garniture sur chaque disque de pâte.



6

Divise-les en 8 parts égales et roule-les en croissant. Place-les sur une plaque chemisée de papier cuisson, couvre d'un linge propre et laisse monter encore 30 à 60 minutes.



7

Préchauffe ton four à 180°c. Badigeonne les rugalach avec l'oeuf battu mélangé à l'eau et enfourne-les pour 15 à 20 minutes de cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés.



8

Dès la sortie du four, badigeonne-les généreusement avec le sirop puis laisse-les refroidir à température ambiante avant de te jeter dessus . Bon app'

