



THE J.M. SMUCKER Co

Arbre de Noël à morceler aux canneberges et à l'orange

Quantité: 16 portions

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 c. à thé de sucre
- 1/4 tasse d'eau chaude
- 2 c. à thé de levure sèche active
- 3/4 tasse de lait évaporé Carnation® (n'importe quelle variété)
- 2 c. à soupe de beurre
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 1/4 tasse d'eau chaude
- 1 œuf
- 3 1/2-3 3/4 tasses de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 1 c. à soupe de zeste d'orange
- 3/4 tasse de canneberges ou de cerises séchées
- 1 œuf battu
- Glaçage:
- 2 c. à soupe de jus d'orange fraîchement pressé
- 1/2 tasse de sucre à glacer tamisé
- Décorations:
- Glaçage, paillettes de sucre, perles de sucre argentées et dorées (facultatif)

Directions

Dans le grand bol d'un batteur électrique sur socle, dissoudre le sucre dans 1/4 tasse (50 ml) d'eau chaude. Saupoudrer la levure sur le mélange et laisser reposer pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'une couche d'écume se forme à la surface de la préparation. Entre-temps, réchauffer le lait évaporé au micro-ondes ou sur la cuisinière jusqu'à ce qu'il soit chaud mais non bouillant. Ajouter le beurre, le sucre, le sel et 1/4 tasse (50 ml) d'eau chaude. Remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Laisser refroidir légèrement. Ajouter le mélange dans le bol contenant la levure, puis battre à faible vitesse. Incorporer l'œuf en continuant de mélanger. Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine et le zeste d'orange, puis mélanger jusqu'à la formation d'une pâte molle, en ajoutant un peu plus de farine au besoin pour que la pâte soit lisse et malléable. Incorporer les canneberges.

Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement enfariné. Pétrir, en saupoudrant de farine au besoin, pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

Transférer dans un grand bol huilé, en retournant la pâte pour qu'elle soit huilée de toutes parts. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge à vaisselle. Laisser la pâte lever dans un endroit chaud, de 60 à 90 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Mettre la pâte sur un plan de travail bien enfariné, et faire dégonfler en y enfonçant le poing. Diviser en 30 portions égales, et former une boule avec chaque portion. Couvrir les boules pour éviter qu'elles ne sèchent. Disposer 28 boules sur la plaque de manière à former un arbre de Noël, en commençant avec 7 boules à la base, puis en ajoutant 6 boules au-dessus, puis 5 boules, et ainsi de suite jusqu'au sommet de l'arbre, en réduisant d'une boule à chaque rangée. Utiliser les 2 boules qu'il reste pour former le pied de l'arbre. Couvrir d'un linge à vaisselle et laisser lever de 30 à 45 minutes. Préchauffer le four à 400 °F (205°C). Badigeonner la pâte d'œuf battu.

Mettre au four pendant 10 minutes, puis réduire la température à 350 °F (175 °C). Poursuivre la cuisson de 13 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit dorée et qu'un thermomètre inséré au centre de la pâte indique 190 °F (88 °C). Entre-temps, mélanger les ingrédients du glaçage. Verser un filet de glaçage sur l'arbre de Noël encore chaud, en repassant une deuxième fois à mesure que le glaçage est absorbé. Laisser refroidir complètement. Décorer avec du glaçage supplémentaire, des paillettes de sucre, des perles argentées, etc.

Images

