

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BRIOCHE DES ROIS 2020

Pour un moule à savarin □ 25cms

Pâte à brioche : 350g farine - 50g sucre - 1 càc sel - 4 oeufs - 170g beurre fondu - 20g levure de boulanger fraîche - 2 càs d'eau froide -

Délayer la levure dans l'eau froide dans le bol du Kitchenaid muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sel, le sucre, les oeufs, le beurre fondu. Pétrir pendant 20 minutes à vitesse 2. La mettre dans une boîte hermétique, fermer avec le couvercle et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Sur le plan de travail légèrement fariné, rouler la pâte en boule. Etaler en rectangle (~1cm d'épaisseur) et plier en 4. Etaler le petit rectangle dans l'autre sens pour obtenir un joli rectangle.

Garniture : 50g écorces d'orange confite coupées en dés - 50g pépites de chocolat noir - 100g gianduja coupé en cubes - 1 fève

Répartir sur le rectangle de pâte les dés d'orange, les pépites de chocolat et les cubes de gianduja et surtout la fève. Rouler la pâte dans la longueur. La couper en 10 tronçons. Placer les 10 tronçons dans le moule à savarin beurré légèrement.

Laisser doubler de volume à température ambiante (~2h00).

Préchauffer le four à 180° (th.6). Dorer le dessus de la brioche avec un jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Répartir du sucre casson ou en grains sur le dessus. Enfourner et cuire 30 minutes. Sortir la brioche, la démouler et la laisser refroidir sur une grille.