



Brioche des rois à l'ancienne

Recette imaginée par Maxime Guérin





Brioche des rois à l'ancienne

Recette originale de Maxime Guérin

« Cette couronne sera, c'est sûr, un succès car le croustillant de la macaronade laisse découvrir à la coupe une pâte à brioche ultra fondante et des éclats de pâte d'amande et de fruits confits. »

Recette pour 15 couronnes briochées

DÉS DE PÂTE D'AMANDE AUX FRUITS CONFITS

350 g de pâte d'amande
100 g d'orange confite
100 g de citron confit

Mixer tous les ingrédients ensemble. Étaler entre 6 et 8 mm d'épaisseur. Mettre au congélateur puis couper des carrés de 1,5 cm de côté. Conserver au congélateur.

PÂTE À BRIOCHE À L'ANCIENNE

2000 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
250 g de sucre
50 g de sel
110 g de levure
65 g de miel
185 g de crème fraîche
800 g d'œufs
180 g d'eau
90 g de fleur d'oranger
1000 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
240 g de dés de pâte d'amande aux fruits confits
1080 g de cubes gourmands avec bigarreaux

Mélanger en 1ère vitesse tous les ingrédients sauf le beurre pendant 3 minutes. Ajouter le beurre et pétrir en 2ème vitesse pendant 20 minutes. Incorporer les cubes gourmands et les dés congelés de pâte d'amande aux fruits confits. Laisser pointer 1 heure. Rabattre et détailler à 400 g, bouler puis mettre au froid une nuit.

GLAÇAGE MACARONADE

360 g de sucre
100 g de farine
120 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

FINITION BRIOCHE DES ROIS À L'ANCIENNE

440 g d'amandes effilées
QS sucre glace

MONTAGE

Abaissier les boules de pâte à brioche en disques de 20 cm de diamètre et de 6 mm d'épaisseur. Ajourer le milieu avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

Humidifier légèrement le bord des disques de pâte à brioche. Déposer une fève, remonter l'extérieur et l'intérieur du disque en les soudant ensemble pour obtenir une forme de couronne. Laisser reposer au froid 15 minutes et renouveler l'opération afin d'obtenir un diamètre extérieur de 18 cm et un diamètre intérieur de 9 cm. Retourner la couronne et faire pousser 2 heures à 28°C.

Laisser reprendre au froid. Pocher 50 g de glaçage macaronade sur la couronne briochée. Étaler délicatement sur toute la surface de la couronne avec une palette. Parsemer de 40 g d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.

Cuire au four ventilé à 175°C pendant 20 minutes environ (four fermé).



CONSEIL

Il est possible d'utiliser du miel châtaigner pour obtenir un goût plus typé. Attention la qualité des fruits confits est primordiale pour avoir une dégustation inoubliable.

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY