

BRIOCHES FEUILLETÉES CARAMEL



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Brioche

FEUILLETÉES CARAMEL

Recette originale de Maxime Guérin



RECETTE POUR 50 PIÈCES - CERCLES Ø7.5 H4CM

PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE

- 1000 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
- 600 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- 30 g de sel
- 180 g de sucre
- **150 g de Beurre Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel® (1)**
- 585 g de lait
- 75 g de levure fraîche
- 300 g d'œufs
- **900 g de Beurre Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel® (2)**

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger en 1ère vitesse pendant 5 minutes les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la levure délayée dans le lait, en ajoutant les œufs petit à petit. Pétrir en 2ème vitesse pendant 8 minutes. Bouler puis laisser pointer pendant 45 minutes. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

CARAMEL CHOCOLAT AU LAIT

- 165 g de sucre
- 20 g de sirop de glucose
- 285 g de crème 35%
- 30 g de beurre de cacao
- 240 g de chocolat au lait
- 50 g de beurre doux

Faire chauffer la crème et le sirop de glucose. Réaliser un caramel à sec avec le sucre puis décuire avec la crème chaude. Incorporer le beurre de cacao puis le chocolat au lait. A 40°C, ajouter le beurre et mixer.

SIROP DE GLAÇAGE GOMME ARABIQUE

- 262 g d'eau
- 262 g de cassonade
- 105 g de sirop de glucose
- 42 g de gomme arabique

Faire chauffer tous les ingrédients ensemble, mixer, chinoiser et laisser refroidir.

FINITION

- QS de gros son de blé
- QS de cassonade
- QS de beurre doux

FAÇONNAGE ET CUISSON

Étaler la pâte à 1 cm d'épaisseur. Enchâsser le beurre de tourage (2) et réaliser un tour double. Réaliser ensuite 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Abaisser à 3 mm d'épaisseur.

Détailler des bandes de 18 cm de longueur sur 2 cm de largeur (environ 65 g pour 3 bandes). Superposer trois bandes les unes sur les autres. Appuyer une des extrémités pour les coller et enrouler les bandes sur elles-mêmes. Souder les extrémités par le dessous. Marquer le centre des viennoiseries avec le pouce trempé dans huile.

Mettre à pousser pendant environ 2 h 15 à 26°C dans des cercles beurrés et chemisés du mélange de cassonade et de gros son de blé. Avant cuisson, marquer à nouveau le trou au centre de la viennoiserie. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 17 minutes environ. A la sortie du four, napper le dessus des brioches feuilletées de sirop gomme arabique à l'aide d'un pinceau et laisser refroidir. Pocher 10 g de caramel chocolat au lait au centre des brioches feuilletées.



La Maison de l'Excellence®



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr