

FLEUR BRIOCHÉE DES ROIS



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN



Fleur Briochée des Rois

Recette originale de Maxime Guérin

“ Cette nouvelle création inspirée de la brioche bordelaise a été pensée en rationalisant la production jusqu'à la cuisson en passant par le façonnage. Une crème onctueuse à base de cream cheese en fourrage créera la surprise. ”



Recette pour 6 brioches

PÂTE À BRIOCHE À L'ANCIENNE

- 1000 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
- 125 g de sucre
- 25 g de sel
- 55 g de levure
- 33 g de miel
- **93 g de Crème fraîche**
- 400 g d'œufs
- 50 g d'eau
- 45 g de fleur d'oranger
- **500 g de Beurre Doux de la Laiterie de**

Condé-sur-Vire Elle & Vire®

Mélanger en 1ère vitesse tous les ingrédients sauf le beurre pendant 5 minutes. Pétrir 10 min en 2ème vitesse. Ajouter le beurre en 3 fois en 1ère vitesse. Pétrir en 2ème vitesse pendant 30 à 40 minutes. Laisser pointer 1 heure. Rabattre et mettre au réfrigérateur une nuit.

INSERTS PÂTE D'AMANDE À L'ORANGE

- 400 g de pâte d'amande 50%
- 300 g de pâte d'orange confite
- QS d'amidon de maïs

Mixer la pâte d'amande en morceaux et la pâte d'orange au robot coupe. Détailler à 10 g et bouler (avec un peu d'amidon de maïs si besoin).

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 1000 g de lait
- 240 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 50 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- 50 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

CRÈME PÂTISSIÈRE AU CREAM CHEESE

- 1200 g de crème pâtissière
- **120 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**

Détendre la crème pâtissière au fouet puis mélanger avec le cream cheese.

DORURE À LA CRÈME

- 200 g de jaune
- 150 g de lait
- **150 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

FINITIONS

- QS de poudre de noisettes brutes
- QS de sucre glace

FAÇONNAGE & CUISSON

Détailler la pâte à brioche à 35 g. Dégazer deux fois puis bouler avec un insert de pâte d'amande à l'orange.

Disposer 9 boules de brioches garnies autour d'un cercle 10cm. Retirer le cercle et faire pousser environ 1h30 à 26°C. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante puis dorer.

Placer un cache de 13 cm de diamètre au centre de la couronne puis saupoudrer l'extérieur de poudre de noisettes brutes. Cuire au four ventilé à 175°C pendant 18 minutes environ (couvercle fermé). Laisser refroidir, retourner la couronne briochée délicatement et garnir chaque boule de 20 g de crème pâtissière au cream cheese.

Retourner de nouveau, placer un cache de 19 cm de diamètre au centre de la couronne puis saupoudrer les bords de sucre glace.

CONSEILS

Vous pouvez bien sûr varier la taille des couronnes et des boules de brioche.



La Maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr