



Bostock des Rois

Recette imaginée par Maxime Guérin





Bostock des Rois

Recette originale de Maxime Guérin

“ Cette nouvelle version de la couronne des rois rompt vraiment avec la version traditionnelle, tant dans l'aspect que dans le montage. ”

Pour 5 couronnes

PÂTE À BRIOCHE

500 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
500 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
20 g de sel
150 g de sucre
30 g de levure
300 g de lait
300 g d'œufs
400 g **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**

Mélanger au crochet les farines, le sel, le sucre, la levure en incorporant les liquides petit à petit en 1ère vitesse pendant 12 minutes puis pétrir en 2ème vitesse pendant 6 minutes. Incorporer le beurre en 1ère vitesse pendant 9 minutes puis pétrir en 2ème vitesse pendant 5 minutes. Réserver une nuit au réfrigérateur.

SIROP D'IMBIBAGE BOSTOCK

450 g d'eau
125 g de sucre
QS de vanille poudre
50 g de rhum (facultatif)

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble puis ajouter le rhum. Débarrasser et laisser refroidir.

CRÈME D'AMANDE BOSTOCK

260 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
260 g de sucre
260 g d'œufs
260 g de poudre d'amande
40 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
5 g de zeste d'orange
1 g de vanille poudre

Crémer le beurre pommade avec le sucre puis ajouter la poudre d'amande, la farine, les zestes d'orange, la poudre de vanille puis les œufs petit à petit.

DORURE À LA CRÈME

100 g de jaunes d'œufs
50 g de lait
50 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

GLAÇAGE MACARONADE AMANDE

180 g de sucre
180 g de cassonade
90 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
30 g de poudre d'amande
120 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

FAÇONNAGE ET CUISSON

Détailler la pâte à brioche en 5 pâtons de 340 g. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur.

Façonner le reste de pâte à brioche (500 g). Faire pousser 3 heures à 26°C dans un moule à cake de 8 x 8 x 24 cm. Dorer et cuire au four ventilé à 145°C pendant 35 minutes environ. Laisser refroidir.

Couper des tranches de 2 cm d'épaisseur et les faire toaster au four à 165°C. Laisser refroidir, imbiber avec le sirop tiède et mettre au congélateur. Découper des cubes de 2 cm et garder au congélateur.

Beurrer légèrement les moules à savarin d'un diamètre extérieur de 18 cm et d'un diamètre intérieur de 9 cm. Chemiser d'amandes effilées. Pocher 200 g de crème d'amande bostock dans le fond du moule et insérer 150 g de cubes de brioche congelés. Lisser.

Cuire au four ventilé à 150°C pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir, mettre au congélateur et démouler.

Étaler les boules de brioche à 3,5 mm d'épaisseur sur 26 cm de diamètre. Mouiller les bords et déposer l'insert de crème d'amande (côté plat vers le haut). Faire des incisions en étoile de 3 cm au centre de l'abaisse. Refermer la pâte à brioche sur l'insert pour obtenir une couronne.

Stocker au réfrigérateur pour laisser l'insert décongeler. Faire pousser à 26°C pendant 1h45. Laisser reprendre au réfrigérateur et dorer. Pocher la macaronade en stries espacées de 2 cm. Cuire à 170°C au four ventilé pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir et saupoudrer du sucre glace.

CONSEIL

Pour les dés de brioche, vous pourrez sublimer vos viennoiseries invendues (croissants, brioches...) en les recyclant dans cette recette.



Existe aussi aux formats motte 5kg (Lescure & Surgères) et cubes 10kg/ 25kg (Surgères)



@lescure_fr



@Lescurefrance

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY