

COURONNE ÉPIS DE GRAINES

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND



Succès garanti pour le Chef

COURONNE ÉPIS DE GRAINES



RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN ET SIMONE RODEMUND

RECETTE POUR 7 COURONNES

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 doux de Normandie 82% Elle & Vire**⁽¹⁾
585 g de lait
75 g de levure fraîche
300 g d'œufs
900 g de **Beurre de Laiterie 82% MG Corman**⁽²⁾

Délayer la levure dans le lait froid. Mélanger en 1ère vitesse pendant 17 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 2 minutes. Bouler, puis laisser pointer pendant 45 minutes. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE CACAO (AROMATISATION RAPIDE)

579 g de pâte levée
46 g de poudre de cacao
12 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire**^{*}
64 g de lait
1 QS de colorant hydrosoluble rouge

Mélanger la pâte levée, le cacao en poudre, le beurre en morceaux, le lait et le colorant rouge en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Puis pétrir en 2ème vitesse pendant 5 minutes (24°C). Bouler, puis laisser pointer pendant 1 heure. Rabattre, étaler en rectangle et mettre au réfrigérateur une nuit.

MÉLANGE DE GRAINES ET FRUITS SECS CARAMÉLISÉS

79 g d'eau
157 g de sucre
71 g de graines de tournesol
71 g de graines de courges
71 g de noisettes hachées
71 g de pignons de pin
8 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire**^{*}
1.57 g de fleur de sel

Cuire à 117°C l'eau et le sucre. Ajouter les fruits secs chauds et sabler. Poursuivre la caramélisation, puis ajouter la fleur de sel et le beurre en fin de cuisson. Débarrasser et laisser refroidir.

INSERT CARAMEL CHOCOLAT LACTÉ AUX GRAINES CARAMÉLISÉES

450 g de mélange de graines et fruits secs
caramélisés
750 g de base de caramel chocolat lacté

Incorporer les fruits secs caramélisés au caramel tiède.

BASE DE CARAMEL CHOCOLAT LACTÉ

174 g de sucre
304 g de **Spécialité à foisonner Sculpture Corman**
26 g de sirop de glucose
52 g de **Beurre doux de Normandie 82% Elle & Vire**^{*}
3.5 g de fleur de sel
0.9 gousse de vanille
26 g de beurre de cacao
243 g de chocolat au lait 40%

Chauffer la crème, le sirop de glucose, le beurre, la fleur de sel et la vanille. Réaliser un caramel avec le sucre. Décuire avec le premier mélange. Verser sur le beurre de cacao puis incorporer le chocolat.

MONTAGE

Enchâsser le beurre de tourage⁽²⁾ dans la détrempe et réaliser 1 tour simple. Déposer 700g de pâte à brioche feuilletée cacao étalée, sur le pâton. Réaliser ensuite 2 tours simples en laissant les temps de repos au réfrigérateur.

Abaisser le pâton à 2 cm d'épaisseur, découper des bandes de 5 mm de largeur (attention de découper dans le sens de l'étalage). Déposer ces bandes sur le pâton dans le sens de l'étalage également (horizontal). Abaisser à 2,5 mm et détailler des bandes de 25 cm (sens horizontal) sur 40 cm de large (vertical) (440g). Humidifier à l'aide d'un pinceau et de l'eau l'une des extrémités et rouler. Mettre au froid.

Faire une marque tous les 2,5 cm à l'aide d'une bicyclette et couper à l'aide d'un ciseau pour créer les épis.

Faire pousser dans des cercles graissés de 20 cm (extérieur) et 7,5 cm de diamètre(intérieur) pendant 2 heures 30 à 26°C (70% d'humidité) sur une plaque à trous. Laisser reprendre 10 minutes à température ambiante (20°C). Cuire à 165°C pendant 23 minutes.

Napper de sirop d'érable à la sortie du four. Laisser refroidir.

Étaler entre des barres 1,5 cm de hauteur le caramel chocolat lacté aux graines et mettre au congélateur.

Découper des barres de caramel de 5 cm par 2 cm. Percer le fond des brioches à l'aide d'un couteau d'office et insérer les barrettes. (8 barrettes par brioche (environ 150g).



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

www.savencia-fd-foodservice.com

Corman Professionnel France @cormanprofessionnel_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

