



BRIOCHE ROYALE



Dans l'ordre de la réalisation

1/ La pâte fermentée viennoise : 105g de farine de gruau, 84g d'eau tempérée, 2g de levure de boulanger, 2g de sel.

A préparer la veille minimum : dissoudre la levure dans une partie de l'eau. Dans la cuve du robot ou dans un saladier mélanger la farine et le sel, ajouter l'eau puis le mélange levure/eau. Pétrir 3 à 4 min au crochet ou à la main. Débarrasser dans une boîte hermétique et laisser fermenter 15h au réfrigérateur.

2/ Le pétrissage : 333g de farine T55, 216.5g d'œufs, 6g de sel, 50g de sucre, 8.5g de levure de boulanger, 84g de pâte fermentée.

Verser tous les ingrédients du pétrissage dans la cuve du batteur, pétrir 5min à vitesse 1 puis 5 min à vitesse 2.

3/ La fin du pétrissage : 166.6g de beurre, 116.6g de pépites de chocolat, 116.6g de cubes d'orange confite, 83.3g de noisettes émondées torréfiées. Ajouter petit à petit le beurre coupé en dés et pétrir à petite vitesse jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé il faut que la pâte soit bien lisse. Ajouter alors les pépites, les cubes d'orange et les noisettes. La pâte doit être à 23° et ne pas dépasser cette température. Laisser pousser 1h30 environ. Quand la pâte a doublé de volume, dégazer et bouler 2 pâtons à adapter à vos moules. Les laisser à température ambiante 30 min environ. Graisser les moules, façonner les 2 pâtons en bâtards, les poser dans les moules. Les réserver au réfrigérateur pendant 12 heures à 3 degrés environ. Le lendemain les laisser pousser une seconde fois à 27° pendant 3 heures.

4/ La macaronade : 110g de poudre d'amande, 76.5g de sucre semoule, 76.5g de blancs d'œufs.

A réaliser juste avant d'enfourner les brioches. Mélanger à la feuille ou à la main le sucre et la poudre d'amande, ajouter les blancs d'œufs et bien mélanger. Recouvrir les brioches avec la macaronade.

5/ La finition : QS d'amandes effilées, QS de sucre glace.

Parsemer les brioches d'amandes effilées, poudrer de sucre glace et enfourner à 180° pendant 30min environ.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr