



BRIOCHE FEUILLETEE AUX 3 PARFUMS



Pour une vingtaine de brioches

La brioche fine : 12.5g de lait, 10g de levure fraîche, 115g d'œufs, 25g de sucre, 5g de sel, 250g de farine de gruau.

Dans la cuve du batteur dissoudre la levure et le lait. Mélanger dans un cul de poule les œufs, le sucre et le sel. Ajouter ce mélange dans la cuve avec la farine. Pétrir 2min à vitesse 1 puis 5 min à vitesse 2. Débarrasser et laisser pousser à température ambiante 1 heure à 1 heure 15. Rabattre et réserver au réfrigérateur.

Le beurre de tourage : 30g de citrons confits, 20g d'oranges confites, 5g de gingembre confit, 150g de beurre.

Couper les fruits en petits cubes puis les broyer au robot coupe. Incorporer les fruits au beurre à 14° puis débarrasser en carré sur une plaque filmée.

La finition : étaler la pâte en un long rectangle, ajouter sur le tiers inférieur de l'abaisse le beurre aux fruits confits comme pour une pâte feuilletée classique et donner 2 tours simples. Réserver au réfrigérateur 1/2 heure minimum. Donner ensuite un tour double. Réserver à nouveau au froid pendant 30 min. Étaler assez finement la pâte, détailler deux bandes et les rouler en boudins comme pour des pains aux raisins en mouillant le sommet à l'eau pour souder le bord. Découper des tronçons d'environ 50g et les déposer dans des cercles beurrés de 7cm x 7cm. Dorer et laisser fermenter à 28° pendant 2 heures. Cuire ensuite à 165°/175° chaleur tournante pendant environ 15 min.

Variante à ma façon : 250g de farine de gruau, 180g d'œufs, 5g de sel, 30g de sucre, 10g de levure. Incorporer 50g de beurre après le premier pétrissage. Pour la suite pas de changement.

