



BRIOCHES ANTI-GASPI



La brioche de Cédric : 180g d'œufs, 250g de farine de gruau, 5g de sel, 30g de sucre, 10g de levure fraîche de boulanger, 210g de beurre.

Dans la cuve du batteur mettre les œufs, la moitié de la farine, émietter la levure ajouter le reste de farine puis le sel et le sucre. Mélanger à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis passer à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle se détache des bords de la cuve. Incorporer le beurre en dés petit à petit et pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Laisser pousser à température ambiante jusqu'à ce que la pâte double de volume. La dégazer et la rabattre. La poser sur une plaque, filmer au contact et la laisser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain diviser la pâte en 8/10 boules égales. Les poser dans des cercles (facultatif) et laisser à nouveau pousser à température ambiante (ou en utilisant éventuellement la fonction pousse de votre four). Dorer les brioches, les parsemer de sucre casson et cuire à 160/170° chaleur tournante pendant environ 20 min.

La crème au beurre pour la crème aux marrons : 2 jaunes d'œufs, 20g d'eau et 60g de sucre pour le sirop, 60g de beurre pomme.

Cuire l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à 121°. Foisonner les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur puis verser progressivement dessus le sirop. Quand la pâte à bombe est refroidie (cela prend quelques minutes) incorporer le beurre pomme petit à petit. Débarrasser, réserver.

La crème de marrons : 60g de crème au beurre, 125g de pâte de marrons et 45g de crème de marrons. Mélanger à la feuille tous les ingrédients et mettre en poche.

La finition : couper les brioches, les garnir à la poche avec le reste de la crème au beurre aux marrons

