

Brioche perdue



Pâte à brioche

Ingrédients

- 115 gr d'œufs
- 25 gr de jaune d'œuf
- 58 gr de crème épaisse
- 10 gr de levure de boulanger
- 250 gr de farine type 45
- 55 gr de sucre parfumé
- 7 gr de fleur de sel
- 50 gr de beurre doux
- 38 gr d'huile neutre
- 1,5 gousses de vanille
- 3,7 gr de poudre de vanille
- 6 gr de vanille liquide

Déroulé

- Verser dans la cuve du batteur les œufs, les jaunes d'œufs, la crème fraîche épaisse. Et par-dessus, la farine T45, le sucre parfumé et la fleur de sel.
- Pétrir à vitesse lente pendant 5 minutes.
- Augmenter la vitesse pendant 5 minutes afin de créer le réseau glutinique, très important pour la structure moelleuse et « briochée » de la pâte.
- À partir de la dixième minute, ajouter la levure et le beurre à température ambiante (mou) en plusieurs fois.
- Une fois le beurre incorporé, la pâte se décolle légèrement de la cuve.
- Incorporer enfin les graines de vanille, la poudre de vanille et la vanille liquide dans le mélange, et pétrir à nouveau à vitesse lente. En effet, si vous incorporez la vanille trop tôt, la pâte va se « liquéfier » et devenir très difficile à travailler.
- Former des boules de 55 gr.
- Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, placer les boules dans des cercles de 5 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.
- Faire pousser à température ambiante pendant 2h à 2h30.
- Dorer à l'aide d'un pinceau les boules de pâte.
- Parsemer de mélange de sucre et vanille, puis enfourner dans un four à 160°C pendant 13 à 15 minutes, selon le four.
- Couper des tronçons de 2 cm d'épaisseur.

Brioche perdue

Crème pâtissière vanille

Ingrédients

- 177 gr de lait demi écrémé
- 22 gr de jaunes d'œufs
- 7 gr de fécule de maïs
- 10 gr de farine type 55
- 20 gr de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 28 gr de masse gélatine
- 50 gr de beurre congelé
- 2 gr de fleur de sel

Déroulé

- *Chauffer le lait et la vanille et la fleur de sel.*
- *Mélanger les jaunes, le sucre puis la fécule de maïs.*
- *Verser 1/3 du lait sur ce mélange, puis remettre le tout à cuire. Réaliser une crème pâtissière*
- *Ajouter le beurre congelé puis la gélatine. Mixer.*
- *À froid, foisonner la crème dans une cuve froide pendant 1 min. La placer 1 heure au frais puis renouveler l'opération.*

Ecrasé de framboises

Ingrédients

- QS de framboises
- QS de jus de citron vert
- QS de sucre semoule

Déroulé

- *Ecraser les framboises à la fourchette en laissant quelques morceaux avec un peu de jus de citron vert et de sucre semoule.*

Imbibage

Ingrédients

- 3 œufs
- 60 gr jaunes d'œufs
- 45 gr de sucre semoule
- 150 gr de lait demi-écrémé
- 3,48 gr de fleur de sel
- 1 gousse de vanille

Déroulé

- *Mélanger tous les ingrédients.*

Brioche perdue

Panure

Ingrédients

- 70 gr de sucre semoule
- 30 gr de fécule de maïs

Déroulé

- *Mélanger tous les ingrédients.*

Montage

- *Imbiber les tronçons de brioche dans l'imbibage 6m30, bien les égoutter ensuite.*
- *Les passer dans la panure.*
- *Dans une poêle bien chaude, ajouter du beurre clarifié puis paner vos tronçons de brioche.*
- *Servir avec un peu de crème vanille et d'écrasé de framboises.*

