

Brioche fleur de croissants chocolatés

Moule Flexipan® GENOISE

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à pain poivré

- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées
- 3 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g d'eau
- 300 g de farine T0 ou T45
- 100 g de beurre doux

Pour le façonnage et cuisson

- du Pralin feuilletine
- de l'œuf battu
- du sucre à chouquettes ou casson

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE

Dans le bol, verser la levure, les œufs et le sucre. Mélanger **20 secondes - vitesse 5**.

Ajouter l'eau et la farine T0 (farine à pizza), mélanger **15 secondes - vitesse 4**.

Couper le beurre froid en dés de 1 cm. Ajouter au reste.

Pétrir **2 minutes - fonction Pétrissage**.(sans verre doseur) Ouvrir, racler les bords et rabattre la pâte qui colle encore à la paroi.

Pétrir à nouveau **2 minutes - fonction Pétrissage**.(sans verre doseur)



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, œufs, sucre	20 sec		5	
	Farine	15 sec		4	
	Beurre	2 min			
		2 min			

La pâte se décolle de la paroi. Placer le verre doseur dans l'orifice et couvrir d'un torchon. Laisser au repos 25 à 30 minutes.

POUR LE FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer le moule Génoise de 24 cm sur la plaque alu perforée.

Se huiler les mains et sortir la pâte sur le Rou'l'pat légèrement huilé aussi. Dégazer la pâte et étaler au rouleau et en rond.

Étaler le Pralin feuilletine en cercle sur l'extérieur de la pâte. Avec le racloir coupe-pâte, détailler le disque en 16 triangles (couper en 4/4 puis chaque 1/4 en 2 puis chaque 1/8 en 2 = 16). Rouler chaque triangle depuis la base vers le centre en croissant. Placer 13 croissants dans le moule comme des pétales et les 3 autres au centre. Badigeonner d'œuf battu. Filmer le moule. Couvrir d'un torchon et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte est doublée de volume environ 1h00. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C. Badigeonner à nouveau d'œuf battu et parsemer de sucre à chouquettes ou casson.

Enfourner la brioche 20 minutes en surveillant (selon votre four).

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler et refroidir avant de déguster.

A la baguette : <http://www.alabaguettes.com/>