

BRIOCHE DE NOEL



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

Recette pour 13 brioches de 240 g
Moule : Plum-cake PM 150 (Mallard et Ferrière)

BRIOCHE

- 1 kg de farine DISGROUP Gruau
- 25 g de sel
- 100 g de sucre
- 50 g de miel
- 40 g de levure l'Honoré DISGROUP
- 600 g d'œufs DISGROUP
- 15 g de zeste de citron
- 550 g de beurre doux
- 50 g de Rhum DISGROUP
- 10 g de vanille DISGROUP
- 300 g de raisins secs DISGROUP
- 150 g de cubes d'écorces d'oranges DISGROUP
- 150 g de palets couverture Reno Concerto 64% IRCA
- 100 g de sucre grain

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude pendant 15 min. Egoutter les ; ajouter les écorces d'orange, puis verser dessus le rhum et la vanille. Laisser macérer une nuit.

Verser dans la cuve du batteur munie d'un crochet, la farine, le sel, le sucre, le miel, la levure, les zestes et les œufs froids. Pétrir le tout jusqu'au décollement de la pâte. Ajouter le beurre. Ajouter en 1ère vitesse les fruits macérés. Puis en dernier,

les pistoles de couverture et le sucre grain.

Laisser pointer 1 heure avant de placer au réfrigérateur.

Le lendemain, détailler des pâtons de 240 g. Faire une mise en forme puis laisser revenir à température ambiante 20 min. Façonner et placer dans les moules. Mettre en pousse à 26° pendant 3H00. Il faut que la brioche ne dépasse pas la hauteur des moules. (Le dôme)

Dresser à la poche la Macaronade avec une douille plate. Parsemer d'amandes bâtonnets, et de sucre grain. Saupoudrer 2 fois de sucre glace.

Cuire à 165° pendant 20 min puis baisser le four à 150° pendant 10 min.

MACARONADE

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 400 g de sucre glace
- 200 g de blancs d'œufs DISGROUP

Mélanger ensemble les ingrédients. Et réserver au froid la veille.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 959



Réf. 7401



Réf. 6468



Réf. 1238



Réf. 3355



Réf. 734



Réf. 3549



Réf. 4196



Réf. 1120