

BRIOCHÉ DES ROIS



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 15 couronnes briochées de 400 g

COMPOSITION :

- Crème pâtissière
- Pâte à brioche



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BRIOCHÉ DES ROIS

INGRÉDIENTS

CRÈME PÂTISSIÈRE

- 1 L de lait
- 200 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de beurre
- 100 g d'extrait Grand Marnier®

PÂTE À BRIOCHE

- 2000g de farine de gruau DISGROUP
- 40 g de sel
- 280 g de sucre
- 100 g de levure
- 400 g d'œuf
- 550 g d'eau
- 200 g de crème épaisse
- 50 g d'extrait Grand Marnier®
- 800 g de beurre

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter le beurre et l'extrait Grand Marnier® avant de refroidir. Avant utilisation lisser cette crème au fouet.

Pétrir en 1^{ère} vitesse la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau, la crème épaisse pendant 15 min. Ajouter le beurre et pétrir en 2^{ème} vitesse durant 4 x 4 min. en cornant entre chaque. Puis incorporer en 1^{ère} vitesse les cubes d'orange préalablement macérés dans l'extrait Grand Marnier®. Pointage 1 nuit au réfrigérateur.

MONTAGE

Dégazer la pâte à brioche puis la détailler en pâton de 400 g. Bouler. Façonner en couronne. Retourner la couronne de façon à ce que la clé se trouve en dessous. Laisser pousser durant 2h à 25°C. Dorer. Disposer du sucre grain puis cuire 15 min. à 165°C. Dès la sortie du four, fourrer en emboutissant la douille en 5 points avec la crème pâtissière à l'extrait Grand Marnier®. Laisser refroidir sur grille et saupoudrer de Biancaneve Plus.