

Brioche chinois

 maviecaramel.fr/brioche-chinois

Ma vie caramel

25 avril
2020

Préparation : 1 h

Cuisson : ~ 35 min

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 1 h

Cuisson : ~ 35 min

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **360 g** de farine
- **135 g** de sucre
- **5 g** de sel
- **4 œufs + 3 jaunes** d'œufs
- **14 g** de levure fraîche
- **160 g** de beurre
- Des pépites de chocolat
- **1 cuillère à soupe** de crème
- **30 ml** d'eau
- **250 g** de lait
- **25 g** de fécule de maïs
- **1 cuillère à café** de poudre de vanille

Matériels

- Un robot
- Un cercle ou un moule de 20 cm
- Une balance

Ingrédients

- **360 g** de farine
- **135 g** de sucre
- **5 g** de sel
- **4 œufs + 3 jaunes** d'œufs
- **14 g** de levure fraîche

- **160 g** de beurre
- Des pépites de chocolat
- **1 cuillère à soupe** de crème
- **30 ml** d'eau
- **250 g** de lait
- **25 g** de fécule de maïs
- **1 cuillère à café** de poudre de vanille

Matériels

- Un **robot**
- Un **cercle ou un moule de 20 cm**
- Une **balance**

💡 **A savoir avant de commencer**

| *Attention à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel lors de la préparation de la brioche, sinon celle-ci ne fera pas effet.*

| *Pour une bonne brioche il faut de bon produit donc je vous conseille d'utiliser de la farine de bonne qualité. Quant au beurre n'hésitez pas à utiliser du beurre extra-fin ou AOC riche en matière grasse.*

| *Pour avoir une brioche moelleuse plus longtemps placez-la encore tiède dans une boîte hermétique.*

| *Pour la crème pâtissière si elle est trop liquide c'est qu'elle n'est pas assez cuite alors remettez-là dans votre casserole sur feu doux jusqu'à bonne consistance.*

| *Encore une fois pour cette brioche laissez parler votre imagination vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des raisins secs, des noisettes, des pistaches, des fruits confits, à vous de voir.*

Brioche

La brioche

- **360 g** de farine
- **35 g** de sucre
- **5 g** de sel
- **3** œufs
- **14 g** de levure fraîche
- **160 g** de beurre

La dorure

- **1** œuf

- **1 cuillère à soupe** de crème

Le sirop

- **40 g** de sucre
- **30 ml** d'eau

La brioche

- **360 g** de farine
- **35 g** de sucre
- **5 g** de sel
- **3** œufs
- **14 g** de levure fraîche
- **160 g** de beurre

La dorure

- **1** œuf
- **1 cuillère à soupe** de crème

Le sirop

- **40 g** de sucre
- **30 ml** d'eau

| Dans un la cuve de votre robot commencez par ajouter la farine, le sucre, le sel, la levure (en veillant qu'elle ne soit pas en contact avec le sel) et les œufs.

| **Pétrir 2 minutes** à vitesse lente (avec le crochet de votre robot) jusqu'à obtention d'une boule homogène.

| Ajoutez le beurre et augmentez légèrement la vitesse à 3 de pétrissage, continuez de pétrir environ **15 minutes** (la pâte doit se détacher de la paroi).

| Filmez votre pâte puis laissez la pousser **1h30** dans votre four éteint ou un endroit chaud mais ne dépassant pas les **30°**.

| Au bout de **1 h30** de pousse votre pâte aura triplé de volume.

| **Dégazer** votre pâte pour cela il suffit d'aplatir la pâte avec votre poing et ainsi chasser les bulles d'air, puis la placer une heure au réfrigérateur.

Crème pâtissière

- **250 g** de lait
- **3 jaunes** d'œufs
- **60 g** de sucre
- **25 g** de fécule de maïs
- **1 cuillère à café** de poudre de vanille

- | Dans un cul de poule mélangez vos jaunes avec votre sucre.
- | Ajoutez la fécule de maïs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- | Dans une casserole faites bouillir votre lait avec la poudre de vanille.
- | Lorsque le lait arrive à ébullition le verser sur le mélange jaune, sucre, fécule et mélangez.
- | Puis reversez votre mélange dans la casserole et cuire à feu doux sans cessez de mélanger jusqu'à ce que votre crème épaisse et nappe la spatule.
- | Filmez au contact puis placez votre crème au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.

Montage

- | Sortez votre pâte à brioche du réfrigérateur puis l'aplatir en forme de rectangle de 24X30.
- | Sortez votre crème pâtissière du réfrigérateur et la fouetter pour la détendre.
- | Puis étalez votre crème pâtissière sur l'ensemble de votre brioche.
- | Parsemez de pépites de chocolat.
- | Roulez votre pâte sur elle-même. Puis placez votre boudin **20 à 30 minutes** dans un congélateur cela permettra par la suite de découper plus facilement vos tranches.
- | A sortie du congélateur beurrez votre cercle puis détaillez des tranches de 4 cm environ.
- | Puis les déposez dans votre moule.
- | Laissez pousser une dernière fois pour une heure, ainsi la brioche pourra de nouveau gonfler.
- | Battez un œuf avec un peu de crème puis badigeonnez délicatement votre brioche à l'aide d'un pinceau.
- | Préchauffez votre four à **160°** et cuire votre brioche environ **30-35 minutes**.
- | Préparez votre sirop en mélangeant votre sucre et l'eau puis cuire jusqu'à ébullition.
- | À la sortie badigeonnez de sirop sur votre brioche.
- | Et voilà votre brioche chinois est prête.

DÉGUSTEZ ! 😊