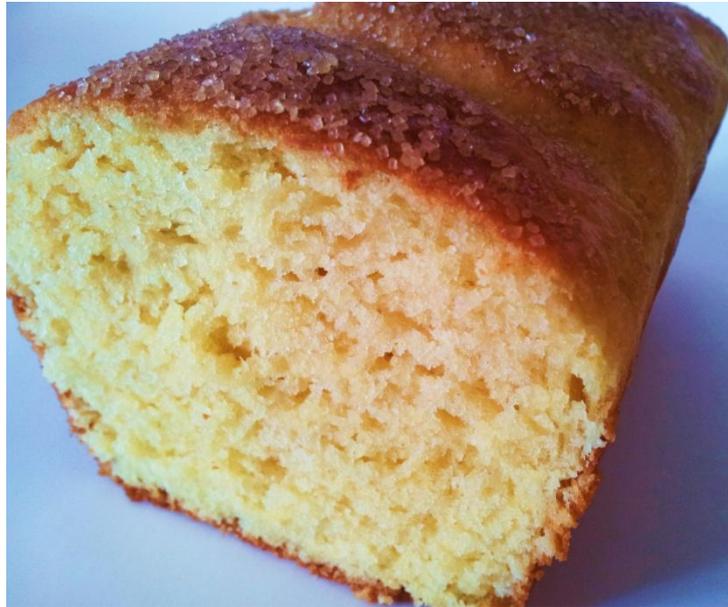


Brioche mousseline de Philippe Conticini



-Shopping :

- 250g de farine T45 (300 pour moi)
- 40g de sucre semoule (55 pour moi)
- 1càc rase de sel (5g)
- 10g de levure fraîche de boulanger (j'ai utilisé 6 g de levure déshydratée)
- 4 oeufs bien froids (j'avais 4 gros œufs)
- 190g de beurre très mou

-In process :

- Avant de commencer, sortez le beurre du réfrigérateur 60 minutes à l'avance afin qu'il soit à température ambiante. Sinon, un petit passage au micro-ondes
- Cassez les oeufs dans un saladier et ajoutez la levure.
- Dans le bol du robot muni du crochet, versez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le mélange oeufs/levure et faites fonctionner votre robot à vitesse lente. Lorsque le mélange est bien lisse, augmentez légèrement la vitesse du robot pendant 7 à 8 minutes, le temps que la pâte se décolle des parois.
- Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le à la pâte. Continuez de pétrir 3 à 4 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau et qu'elle soit bien lisse.
- Retirez le bol du robot, laissez la pâte à l'intérieur et recouvrez-la de film alimentaire au contact.
- 1ère poussée : Laissez lever à température ambiante pendant 1h30 environ. Elle va gonfler et doubler de volume.

- 2ème poussée : Récupérez votre pâte et déposez-la dans un plat. La pâte colle aux doigts mais c'est normal.
- Recouvrez de papier film et glissez au réfrigérateur pendant 3 heures. Je l'ai laissée toute la nuit, soit 9 heures. Attention, elle gonfle ! j'avais mis le plat dans une grande poche plastique.
- 3ème pousse : Farinez la pâte et donnez-lui une forme de boudin de la taille de votre moule à cake, coupez-le en 4 morceaux égaux. Façonnez ces morceaux en boules et déposez-les dans votre moule. Laissez lever à température ambiante pendant 2 heures (22 à 24 ° si possible). La pâte doit prendre au moins 75 %.
- Préchauffez votre four à 170°C, et enfournez pour 35 minutes (je l'ai mise en bas du four, après l'avoir saupoudrée de cassonade).

*Remarque : j'ai mis tous les ingrédients dans la map, et rajouté le beurre 5 min après...
Un peu feignante !*

