

Brûioche feuilletée au sucre, de Philippe Conticini

Texte repris en partie [ici](#), où vous trouverez aussi un beau tutoriel en images



-Shopping : Pour une douzaine de brioches individuelles

- 510g de farine type 45
- 1 cc bombée de sel (10 g pour moi)
- 40g de sucre semoule
- 15cl de lait demi-écrémé à température ambiante
- 20g de levure fraîche de boulanger (9g de levure sèche)
- 150g d'œufs battus (environ 3 œufs)
- 50g de beurre pommade coupé en petits morceaux
- 300g de beurre

(remarque, je pèse 3 œufs et complète avec du lait pour arriver à 300g)

Sirop :

- 50 g de sucre
- 50 g d'eau

Finition :

- 150 g de sucre en grains

-In process :

1. Le sirop :

- Portez l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit totalement fondu. Réservez à température ambiante.

2. La brioche

- 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.
 - Délayez la levure dans le lait à température ambiante, si elle est fraîche.
 - Mélangez les poudres dans la cuve du robot (farine, sucre, sel et levure sèche).
 - Pétrissez à l'aide du crochet du robot, en incorporant aux poudres le lait, puis les œufs entiers, préalablement battus au fouet. Pétrissez environ 3 min.
 - Ajoutez alors les 50g de beurre pommade.
 - Poursuivez le pétrissage 8 minutes de plus à vitesse moyenne.
 - Lorsque la pâte est bien lisse et homogène et forme une belle boule, stoppez le pétrissage.
 - Laissez la pâte à l'intérieur du bol du robot, couvrez-la d'un film alimentaire ou torchon humide pour qu'elle ne soit plus au contact de l'air ambiant.
-
- Laissez la pointer (lever) pendant 30 minutes à température ambiante, la pâte va gonfler et doubler de volume.
-
- Au bout de 30 minutes, placez votre pâte sur un plan de travail fariné et redonnez lui sa forme initiale de boule, en la malaxant légèrement à la main.
 - Mettez cette boule sur une feuille de papier sulfurisée, en la recouvrant de film alimentaire, puis placez-la au congélateur (pour stopper l'action de la levure) pendant 30 minutes.
-
- Sortez la pâte du congélateur et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie de façon à obtenir un rectangle de 45x25cm.
 - Enveloppez-le d'un film alimentaire, puis placez-le au congélateur pendant 30 minutes afin que la pâte soit bien froide et très ferme.
 - Battez le beurre pommade entre deux feuilles de papier sulfurisées à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis étalez-le uniformément jusqu'à ce qu'il prenne la forme d'un rectangle de 20x25 cm et de 0,5 à 1cm d'épaisseur. (En gros, vérifiez qu'il fasse la même hauteur que la pâte à brioche et qu'il puisse être recouvert par les parties latérales de la pâte briochée)

On recherche un vrai contraste de températures entre la pâte froide et le beurre pommade afin qu'aucun des deux ne se mélange.

- Déposez le rectangle de beurre intérieur, au milieu du rectangle de pâte, puis réalisez le premier tour en repliant, bord à bord, chaque extrémité de pâte, vers le centre du beurre, sans les superposer.
 - Étalez au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une bande d'environ 70cm de longueur.
 - Repliez le tout de nouveau, en superposant, la pâte par tiers, à la manière d'un portefeuille.
 - Faites alors pivoter l'ensemble d'un quart de tour, puis étalez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une nouvelle bande de 70cm de longueur.
 - Procédez à un second tour à l'identique du premier.
 - Enveloppez la pâte avec du film et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
 - Réalisez ensuite un troisième et ultime tour.
 - Remplacez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer 1h au frigo.
-
- Sortez la pâte du frigo et étalez-la de manière à obtenir une bande de 35x45 cm et de 5mm d'épaisseur.
 - Parsemez de manière uniforme, la surface de la pâte avec les grains de sucre jusqu'à 5 cm du bord inférieur, puis passez par-dessus le rouleau à pâtisserie afin d'enfoncer les grains de sucre à l'intérieur de la pâte.
 - A l'aide d'un pinceau, badigeonnez avec le sirop le bord de la pâte (sans grain de sucre), puis roulez l'ensemble dans le sens de la longueur, en partant du bord supérieur et en serrant suffisamment pour ne laisser aucun espace entre la pâte et le sucre.
 - Collez le bord inférieur au reste de la pâte à l'aide du sirop, puis mettez la pâte ainsi roulée au réfrigérateur pendant 20 minutes, en gardant la "soudure" en dessous. (A ce stade, je l'ai coupé en 2 car il ne rentrait pas sur ma plaque).
-
- 20 minutes plus tard, coupez le rondin de pâte en douze morceaux de 4 cm de longueur (dans l'idéal, 0.5 à 1 cm de moins que vos contenants), puis placez chacun d'entre eux dans des moules individuels, cercles en fer beurrés.
 - Couvrez-les avec du film alimentaire (moi, je les mets juste dans le four éteint), puis laissez-les reposer à température ambiante pendant 2 heures pour que les brioches gonflent avant de les faire cuire.
 - Faites cuire les brioches à 170° pendant 15 minutes (conseillé dans son livre), un bon 25 à 30 minutes pour moi.
 - Il faut qu'elles aient une belle couleur dorée, comme sur les photos.

A la sortie du four, badigeonnez-les avec le reste du sirop ou du sirop de sucre de canne

