

TROPEZIENNE

Pour la brioche :

Ingrédients Pour la brioche :

Pour la Brioche (600 g de pâte)

170 g de lait demi écrémé

25 g de levure de boulangère fraîche

500 g de farine

80 g de sucre

2 œufs entiers (150 g environ)

100 g de beurre mou

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de sirop de sucre canne (pas mis)

Sucre en grains

Préparation de la brioche

Dans le bol du thermomix, METTRE le lait et la levure dans le bol, et chauffer 2 minutes/37 ° /vitesse 1

AJOUTER la farine, les œufs, le beurre, le sel, puis pétrir 6 minutes (voir 8)/pétrin

TRANSVASER dans un récipient, couvrir d'un linge propre et laisser lever dans un endroit bien à l'abri des courants d'air.

Ensuite, bien dégazer la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main.

Lui DONNER la forme souhaitée.

Je l'ai disposé dans mon moule en forme de cœur (aldi) ou Chez Cakemart

(Attention pensez à le graisser légèrement sinon ça colle)

COUVRIR à nouveau d'un linge et LAISSER LEVER à nouveau environ 30 minutes toujours à l'abri des courants d'air.

Quand la pousse est quasi terminée, PRECHAUFFER alors votre Four à 180° (thermostat 6)

Badigeonner la brioche à l'aide d'un pinceau et d'un jaune dilué très légèrement avec du lait, ou un œuf battu.

Parsemer de grain de sucre.

CUISSON environ 20 minutes pour moi, en surveillant si la brioche dore trop vite COUVREZ la un peu à l'aide d'un papier d'aluminium.

Pour la crème MOUSSELINE :

C'est à dire une crème pâtissière + du beurre (émulsionner longtemps) + de la crème fouettée.

Ingrédients :

130 gr de sucre

1 sachet sucre vanillé thermomix

2 œufs + 1 jaune

70 gr de maïzena

200 gr de beurre pommade

100 gr de crème fraîche liquide à 35% mg (très froide)

Préparation :

METTRE dans le bol du thermomix le lait, les sucres, les œufs et la maïzena

Programmer **7min/90°/vit 4**.

Puis ajouter 100gr de beurre en parcelle.

Mélanger **10 secondes /vitesse 4**

.Mettre la crème dans un saladier puis couvrir au contact avec du film alimentaire.

Laissez refroidir à température ambiante.

Une fois la crème refroidie (Attention pas de passage au frigo la laisser refroidir à température ambiante)

AJOUTER alors les 100 g beurre pommade restant en deux ou trois fois, en fouettant à la main ou avec un robot sa seras encore mieux.

(Pendant 4 à 5 minutes)

Réserver

.Faire une chantilly avec les 130gr de crème puis les ajouter délicatement à la crème pâtissière en plusieurs fois.

J'ai mis la crème obtenue au réfrigérateur dans une poche à douille, afin qu'elle refroidisse bien et reprenne une consistance plus ferme.

(J'ai goûtée et elle était déjà très bonne)

Couper la brioche en 2 et garnir de la crème puis placez au frigo au minimum 1 heure.

Et si vous souhaitez ne pas prendre de crème mousseline?

Une autre solution s'offre à vous.

Crème pâtissière + la gélatine + Crème fouettée

Ingrédients :

- 250g de lait

- 2 jaunes d'œufs

- 50g de sucre

- 30g de Maïzena

1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

METTRE dans le bol l'ensemble des ingrédients pour 7 minutes/90° /vitesse 4

Je laisse refroidir à l'ambiante (c'est important+++++), dans un grand cul-de-poule avec un fouet. Je viens fouetter de temps en temps, pour que ça

refroidisse plus vite et pour casser la texture qui fige, et je filme au contact pour éviter la formation d'une croûte.

C'est une petite quantité qui refroidit assez vite, en une demi-heure c'était bon.

Je place ma crème liquide au congélateur au moins 30 minutes
Au congélateur pour un petit quart d'heure avant de la fouetter.

Au robot pâtissier, je fouette en vitesse moyenne (**4 au Kitchenaid**) ensuite je monte progressivement jusqu'à vitesse maxi on surveille ne vous éloignez pas.

Surveillez la crème, le fouet commence à laisser des sillons dedans.

REMONTER la tête du robot et VERIFIER si une pointe se tient ou une pointe qui retombe.

REMONTER directement à fond si besoin. Il faut être très vigilant.

Dans la crème pâtissière, AJOUTER une petite partie de la crème fouettée et BATTRE vivement.

AJOUTER le reste que tu incorpores plus délicatement avec une maryse.

COUPER la brioche en deux.

GARNIR de crème, à la cuillère mais avec la poche à douille c'est plus joli.

AJOUTER du sucre glace sur le dessus en plus des grains de sucre, c'est encore plus délicieux