

Recette réalisée au Thermomix, Au MCC ou Autres Robots :

- > Mettre le lait, le sucre et la levure boulangère dans le bol
- > Chauffer 3 min / 37°C / vitesse 1
- > Ajouter la crème fraîche et les œufs dans le bol
- > Chauffer 3 min / 37°C / vitesse 1
- > Ajouter la farine et le sel > Mode Pétrir 5 min / mode Pétrin
(La pâte est d'aspect collante)
- > Transvaser le contenu du Thermomix dans un saladier
- > Réserver, couvert d'un film alimentaire, pendant 2h
- > fariner le plan de travail et Dégazer la pâte
- > Diviser la pâte en 5 parts égales
- > Former dans chaque part des petites boules de même taille
- > Placer vos boules dans les moules
- > Badigeonner 1 jaune d'œuf sur la pâte pour dorer la brioche
- > Sur la 1ère brioche : rajouter des perles de Sucre
- > Sur la 2ème brioche : rajouter des pépites de chocolat
- > Sur la 3ème brioche : faites une fente et insérer le Nutella congelé
- > Sur la 4ème brioche : rajouter des perles de Sucre et des pépites choc
- > Sur la 5ème brioche : Faites une fente, insérer le Nutella congelé et émietter les spéculoos sur le dessus
- > Réserver pendant 30 min > Préchauffer le four à 150°C
- > Placer un récipient d'eau dans le bas du four
- > Mettre dans le four pendant 30 min à 150°C chaleur tournante
- > Laisser refroidir les briochettes avant de les démouler > Déguster