



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BRIOCHE ORANGE COINTREAU®



SECRETS DE BOULANGER:
Un partenariat Lesaffre & Rémy
Cointreau Gastronomie

LE CHEF Création originale de
Johnny CHEN,
Champion du monde
boulangier

Recette pour 16 pièces

1) PRE-PRÉPARATION

Marmelade Cointreau®

1 000 g de zestes d'orange
100 g de Cointreau® 60% vol.

Faire macérer les zestes d'orange dans le Cointreau® pendant environ 24 heures avant utilisation.

Zestes d'orange confits

300 g de sucre
250 g d'eau
3 oranges tranchées
10 g de Cointreau® 60% vol.

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Réserver pour utiliser plus tard.

Garniture tropicale

100 g d'œufs
40 g de sucre (1)
30 g de farine de maïs
220 g de purée de fruit de la passion
130 g de sucre (2)
140 g d'eau
10 g de jus de citron
20 g de Cointreau® 60% vol.

Partie A: Mélanger les œufs, le sucre (1), la farine de maïs et la purée de fruit de la passion de façon uniforme.

Partie B : Porter à ébullition le sucre (2), l'eau, le jus de citron et le Cointreau®. Ajouter la préparation A. Mélanger uniformément. Laisser refroidir et réserver.

2) PÂTE

Partie 1

300 g de farine T55
700 g de farine panifiable (à haute teneur en protéines)
20 g de levure Saf-instant® Gold instant
5 g d'améliorant de panification Magimix® Softness
200 g de sucre
15 g de sel



150 g d'œufs
150 g de jaunes d'œuf
360 g de lait

Partie 2

350 g de beurre

Partie 3

500 g de marmelade Cointreau®

Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients de la partie 1 en utilisant un pétrin spirale. Mixer à vitesse réduite pendant 4 minutes, puis à vitesse élevée pendant 6 minutes.

Ajouter les ingrédients de la partie 2 dans le mélange et mixer à vitesse réduite pendant à nouveau 3 minutes, puis à vitesse élevée pendant 2 minutes.

A la fin du pétrissage, ajouter les ingrédients de la partie 3 dans le mélange. Veiller que la température de la pâte soit d'environ 26°C (+/- 1°C).

Première fermentation : Couvrir et laisser lever la pâte pendant 40 minutes.

Partage de la pâte

Diviser la pâte en pâtons de 150 g.

Laisser les pâtons au réfrigérateur pendant environ 1 heure à 3°C

Placer la pâte dans un moule rond, avec le centre ouvert.

Laisser lever à 30°C, 75% d'humidité, jusqu'à ce que cela double de taille (environ 60 minutes).

Cuisson

Préchauffer le four ; haut du four à 200°C et sole à 180°C.

Cuire pendant 20 minutes.

3) FINITION

Démouler, couper en portions d'environ 12 cm de long.

Répartir de façon uniforme la garniture tropicale sur les brioches.

Décorer avec un quartier d'orange confit et parsemer quelques pistaches râpées.

COINTREAU


RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum 1703


ST-RÉMY
COGNAC FINE CHAMPAGNE

PORT
CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®


Griottines®
COINTREAU

jacobert®

Père
MAGLOIRE®