



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

COINTREAU

BRIOCHE MIEL ORANGE

LECHEF | Création originale de
Kaori SOBAJIMA
Lauréate du Concours Lesaffre 2018
Boutique DONQ



Recette pour 4 brioches

1. INGRÉDIENTS

100 g de farine de force
1,2 g de Saf semi-dry gold (levure)
0,2 g Ibis Jaune (colorant)
12 g de miel d'orange
12,5 g de jaunes d'oeufs sucrés
30 g d'oeufs entiers
35 g de lait
2 g de sel
50 g de beurre doux
50 g de beurre de tourage

2. PROCÉDÉ

Pétrissage

1. Placer la farine, le miel, les oeufs et le lait dans le bol mixer et mélanger en petite vitesse pendant 3 minutes.
2. Ajouter le sel, la levure et le colorant jaune et mélanger en vitesse moyenne pendant 5 minutes.
3. Ajouter le beurre et mélanger en vitesse rapide pendant 2 minutes.

Température de la pâte : 24°C

Fermentation

Laisser lever pendant 90 minutes, à 28°C, rabattre et laisser de nouveau lever pendant 30 minutes à 28°C.
Placer au réfrigérateur pendant une nuit à 2°C.

Façonnage

1. 3 tours simples. Passer au laminoir jusqu'à atteindre 1 cm d'épaisseur et couper 4 pâtes.
2. Diviser la pâte non feuilletée en boules de 60 g et placer chaque boule dans un moule à Kouign Amann.
3. Déposer les 4 pâtes (n° 1) en bande sur les boules (n° 2).

Apprêt

Laisser lever pendant 30 minutes à 28°C.

Cuisson

Faire cuire au four à 220°C pendant 12 minutes.

3. FINITION

3 g de nappage blanc
0,3 g de Cointreau® 54%
0,1 g de sucre glace
1 g de pistache

Etaler le nappage et décorer les brioches avec le sucre glace et les pistaches.

.../...