



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



LA BRIOCHE DE NOËL ORANGE CHOCOLAT NOISETTE

LE CHEF

Création originale de Ludovic RICHARD,
Meilleur Ouvrier de France Boulanger
Recette tirée du livre « Passion et Tradition Boulangères »
aux éditions Bellouet Conseil
(livre en vente sur le site de l'école Bellouet)



Recette pour environ 9 brioches

1. BRIOCHE

200 g de noisettes entières
250 g d'écorces d'oranges confites
30 g de Cointreau® 60% vol.
2 zestes d'orange
40 g de jus d'orange
600 g de farine de tradition T65
400 g de farine T45
20 g de sel
120 g de sucre
40 g de levure fraîche
260 g de levain liquide
150 g de lait entier
400 g d'œufs entiers
400 g de beurre
150 g de pépites de chocolat noir

Torréfier les noisettes pendant 8 à 10 minutes dans un four ventilé à 160°C. Laisser refroidir et concasser grossièrement puis mélanger avec les écorces d'oranges confites coupées en petits cubes. Ajouter le Cointreau®, les zestes et le jus d'orange. Réserver.

Mettre les farines, le sel, le sucre, la levure, le levain liquide, le lait et les œufs dans la cuve du batteur et fraser environ 4 à 5 minutes en 1^{ère} vitesse. En fonction des caractéristiques des farines, corriger si besoin, l'hydratation de la pâte avec un peu d'œufs ou de lait. Pétrir ensuite en 2^{ème} vitesse jusqu'à ce que la pâte ait assez de corps, puis ajouter le beurre coupé préalablement en petits morceaux. Pétrir à nouveau en 1^{ère} vitesse jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé et que la pâte soit lisse. Incorporer ensuite le mélange noisettes, oranges confites, Cointreau® et les pépites de chocolat.

La température de la pâte à la fin du pétrissage doit être comprise entre 23 et 25°C.

Bouler la pâte, la protéger avec un film plastique, laisser pointer 45 minutes à 1 heure à température ambiante (soit 24/25°C) puis donner un rabat. Mettre la pâte quelques minutes au surgélateur pour qu'elle refroidisse rapidement puis la réserver

au froid (+2/4°C) jusqu'au lendemain.

Peser des pâtons à 340 g et les pré-façonner en boules. Laisser à nouveau reposer les pâtons 20 à 30 minutes puis façonner en boules et mettre dans des moules carrés de 12 cm préalablement graissés. Laisser pousser environ 2 heures en chambre de fermentation à 25°C.

2. MACARONADE

200 g de poudre de noisette
25 g d'amidon de maïs ou de pomme de terre
150 g de sucre
150 g de blancs d'œufs

Au batteur, à la feuille, mélanger la poudre de noisette, l'amidon, le sucre et détendre petit à petit avec les blancs d'œufs. Réserver au froid, soit 4°C.

3. FINITIONS

525 g de macaronade
Q.S. d'éclats de noisettes non-torrifiées
Q.S. de sucre glace
Q.S. de noisettes torréfiées
Q.S. de nappage neutre
Q.S. de tranches d'orange confite
Q.S. de gousses de vanille séchées

Avant la mise au four, à l'aide d'une poche, déposer un peu de macaronade sur la brioche et étaler délicatement avec une palette.

Déposer ensuite sur la brioche quelques éclats de noisettes non torréfiées. Saupoudrer 2 fois de sucre glace et mettre au four environ 25 à 30 minutes dans un four ventilé à 160°C ou 30 à 35 minutes dans un four à sole à 170/180°C.

Démouler dès la sortie du four et mettre à ressuer sur grille. Décorer avec quelques noisettes torréfiées collées avec du nappage neutre, une tranche d'orange confite et séchée et quelques morceaux de gousses de vanille séchée.

