

Recette : Brioches aux pralines

Pour 20 brioches individuelles



VERNIS GOMME ARABIQUE

50g d'eau
40g de gomme arabique DIV0004023

Mélanger l'eau et la gomme arabique
Chauffer à 80°C puis filmer
Laisser reposer à température ambiante pendant 24 heures.

PRALINES ROUGES

200g d'eau
0,42g de préparation colorante rouge COL0008111
150g d'amandes brutes grillées
0,5g d'arôme fleur d'oranger (arôme naturel) ACN0004163

Mélanger le colorant et le sucre dans une casserole puis ajouter l'eau et l'arôme naturel.
Faire bouillir réserver.
Cuire 1/6 du sirop à 120°C puis verser sur les amandes encore chaudes.
Mélanger avec une spatule afin d'enrober les amandes.
Le sucre va recristalliser.
Répéter l'opération 5 fois de manière à ajouter des couches de sucre cristallisé autour des amandes.
Ajouter le vernis puis laisser sécher 24 à 48h à température ambiante.

PÂTE A BRIOCHE

250g Farine T65
250g Farine riche en Gluten
10g Sel
50g Sucre inverti
17g Levure fraîche
250g Œuf
75g Lait
200g Beurre

Mélanger ensemble tous les ingrédients, sauf le beurre, jusqu'à ce que la pâte ne soit plus attachée au bol.

Ensuite ajouter le beurre et mélanger au reste jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux de beurre.

Filmer au contact et laisser refroidir au frigo pendant la nuit.

Concasser les pralines

Etaler la pâte en carré puis incorporer 400g de pralines concassées pour 1Kg de pâte.

Façonner en boudin puis diviser en 20 et bouler.

Réaliser un apprêt de 1h30 à 27 °C puis dorer (possibilité d'ajouter de la poudre de pralines

Cuire 15 minutes à 180°C dans un four ventilé

Refroidir sur grille