



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

## Brioche au sucre perlé, pralines roses et pépites de chocolat

(Pour 32 petites brioches, préparation 15mn - Repos 12h - Cuisson 15mn)

### Les ingrédients :

- 1 Kg de farine T45;
- 35 Grs de levure fraîche de boulanger ;
- 8 oeufs + 2 jaunes pour la dorure ;
- 10 Grs de sel ;
- 150 Grs de crème fraîche ;
- 100 Grs de sucre ;
- 1 Cs à soupe d'eau de fleur d'oranger ;
- 1 Cs de rhum ambré
- 500 Grs de beurre mou ;

QS de sucre perlé, de pralines roses concassées et de pépites de chocolat

### La réalisation :

- 1 - Pétrir à vitesse lente tous les éléments dans le bol du robot sans le beurre jusqu'à ce que le mélange soit homogène (5 minutes environ).
- 2 - Incorporer progressivement le beurre en petits morceaux et laisser tourner le robot encore 10 minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.
- 3 - Bouler la pâte qui colle encore un peu c'est normal et filmez la au contact avant de la laisser se reposer une nuit au frais.
- 4 - Le lendemain matin diviser le pâton en 4 portions égales et incorporer des pralines dans un des pâtons, des pépites dans un autre et pour les autres c'est comme vous le sentez, moi je les ai laissés nature à l'intérieur.
- 5 - Détailler chaque pâton en 8 morceaux de poids identique et les bouler avec la clé en dessous. Dorer à l'oeuf.
- 6 - Déposer sur une plaque à pâtisserie et laisser gonfler 1 à 2 heures à température ambiante.
- 7 - Dorer à nouveau et décorer avec du sucre perlé ou des pralines concassées puis enfourner 15 minutes environ à 170°C.



<http://cantalblog.canalblog.com> - © - NOVEMBRE 2013 - Thierry d'Issy et d'Ailleurs