



La tropézienne revisitée



Ingrédients

La pâte à brioche :

250g de farine de gruau type 45, 125g d'œufs entiers, 25g de lait, 25g de sucre semoule, 5g de sel 6g de levure bio fraîche de préférence ou à la rigueur déshydratée SAF instant, 150g de beurre. 1cs eau + 1 pincée de sel diluée dans 1 jaune d'œuf pour la dorure.

La ganache montée Ivoire fleur d'oranger :

80g + 240g de crème fleurette à 35%, 12g de miel, 150g de couverture Ivoire, eau de fleur d'oranger.

Le sirop d'imbibage :

30g de sucre, 30g d'eau, QS d'eau de fleur d'oranger.

Déroulement

La ganache :

La commencer **la veille** : Chauffer la crème avec le miel, fondre la couverture Ivoire au bain marie et réaliser une ganache en émulsionnant en 3 fois avec la crème bouillante. Ajouter alors la crème froide et l'eau de fleur d'oranger. Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur et la monter comme une chantilly.

La brioche :

Tous les ingrédients doivent être froids. Les passer éventuellement quelques minutes au congel. Dissoudre la levure dans le lait. Mettre les poudres dans la cuve, ajouter les $\frac{3}{4}$ des œufs, puis le lait à la levure et pétrir à vitesse 1 pour obtenir une pâte homogène, ajouter alors le reste des œufs. Pétrir environ 10mn à vitesse 3, la pâte doit se décoller. Incorporer alors le beurre petit à petit de nouveau à vitesse 1. La pâte doit se décoller à nouveau des parois. La garder suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmer au contact et laisser « pousser » 2heures à T° ambiante. La rabattre pour chasser l'air puis l'étaler sur une plaque sur une épaisseur de $\frac{1}{2}$ à 1cm, recouvrir d'un plastique et réserver au froid.

Détailler un disque ou plusieurs disques, dorer et laisser pousser 2heures environ. Redorer puis parsemer de sucre casson avant d'enfourner à 180° pour environ 15 à 20mn à surveiller.

Le montage :

Couper le disque en deux. Imbiber le fond de sirop, pocher la ganache montée et recouvrir avec le 2eme disque. Saupoudrer de sucre glace !

La cuisine de Mercotte © 2006

<http://mercotte.canalblog.com>

email : mercotte@free.fr

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

