



Recette réalisée par
MAMICHE
Boulangerie de quartier

LA BABKA CHOCOLAT NOIR ET FLEUR D'ORANGER

« Un grand classique, que nous avons découvert lors de notre premier voyage à New York. Il est resté dans nos cœurs pour la vie et c'est tout naturellement que nous avons voulu le ramener en France. On y retrouve du chocolat noir, relevé par une touche de fleur d'oranger, qui apporte une note délicate et parfumée. »

Pour 1 babka :

Pâte à brioche pour 600g :

250g de farine (T45 ou Gruau)
50g de sucre
1 cuillère à café de sel
10g de levure fraîche
3 œufs frais
165g de beurre AOP Charentes Poitou à température ambiante

Appareil à babka pour 200g :

Beurre ramolli : 60g
Cacao en poudre 44% : 102g
Sucre vergeoise : 50g
Pépites de chocolat noir
Fleur d'oranger : 5g

Pour l'appareil au chocolat :

1. Mélanger au batteur le beurre et le sucre à l'aide d'une « feuille » jusqu'à obtention d'une texture bien crémeuse.
2. Ajoute le cacao petit à petit.

Pour la brioche :

1. Mettre la farine, le sucre, le sel et la levure dans la cuve d'un batteur.
2. Ajouter les 3 œufs et pétrissez 2-3 minutes à vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
3. Incorporer au fur et à mesure le beurre ramolli dans la cuve et pétrissez avec la vitesse supérieure jusqu'à ce que la pâte « fouette » la cuve et qu'elle se décolle (5 à 6 minutes). Vous pouvez finir par une vitesse plus élevée quelques secondes pour s'assurer que le mélange soit bien lisse et bien mélangé.
4. Mettre la brioche en forme en boule et déposez un torchon ou bien un film plastique sur le dessus puis laissez reposer la pâte 1h à température ambiante.
5. Lorsque la pâte a poussé et qu'elle aura presque doublé de volume, la placer au frigo 2h pour qu'elle se raffermisse.
6. Sortir le pâton et abaisser avec un laminoir ou bien un rouleau à pâtisserie, en veillant bien à fariner votre plan de travail, pour obtenir une épaisseur de 4mm environ.
7. Filmer et remettez l'abaisse au froid pendant une vingtaine de minutes.
8. Fleurer de nouveau votre plan de travail, puis étalez à l'aide d'une spatule l'appareil à babka sur toute la surface de la brioche sans oublier les bords.
9. Garnir toute la surface de la plaque à brioche de pépites de chocolat en fonction de vos envies.
10. Rouler la pâte sur elle-même pour faire un « escargot ». Couper-le en deux parties égales dans toute sa longueur.
11. Faire une tresse à 2 branches et le tour est joué !
12. Faire pousser la brioche près d'une source de chaleur (votre radiateur par exemple) entre 1H à 2H (une fois de plus elle aura presque doublé de volume)
13. Enfourez pendant 40 min à 180°C. Attention la cuisson en surface peut aller très vite selon les fours donc soyez vigilant en fonction de la cuisson souhaitée.

