



Alexis Beaufiles, sous-chef pâtissier au Mandarin Oriental

BRIOCHE

Des rois aux agrumes de corse

Pâte à brioche citron et clémentine de corse

| | | |
|----------------------|----------|---|
| Farine de gruau | 1 kg | - Pétrir la farine avec le sucre, le sel et les œufs. |
| Sucre semoule | 140 g | - Ajouter la levure, les zestes d'agrumes puis les cubes de beurre. |
| Sel fin | 25 g | - Faire pétrir jusqu'à 24° max. |
| Levure | 6 g | |
| Œufs liquides | 580 g | |
| Citron zeste | 1 pièce | |
| Clémentines de Corse | 2 pièces | |
| Beurre frais | 500 g | |
| Orange confits | 200 g | |
| Cube de dujas 2/2 cm | 40 g | |

Dujas noires Maison

| | | |
|-----------------------------------|-------|---|
| Couverture chocolat origine Haïti | 210 g | - Torréfier les noisettes à 160° pendant 25 min, laisser refroidir. |
| Beurre de Cacao | 35 g | - Mixer les noisettes avec le sucre glace, ajouter le chocolat préalablement fondu. Cristalliser à 28°. |
| Sucre glace | 350 g | - Couper des cubes de 2 cm. |
| Noisettes entières du Piémont | 350 g | |

Fabrication

- Une fois la brioche pétrie et reposée, peser des morceaux à ajouter au cœur, les oranges confites et 2 morceaux de Dujas et bouler. Disposer dans un moule à génoise de 22 cm de diamètre avec un tube en inox au centre de 6.5 cm préalablement graissé.

- Laisser pousser à l'étuve comme une brioche classique, dorer et cuire au four à 180°, 25 min.

Décor

- Éplucher les agrumes. Couper des zestes fins au couteau et laisser confire 1h dans un sirop à 30°, égoutter.
- Couper des cubes de Dujas de 2 cm/2 cm, les disposer sur le dessus en alternant avec des demi-noisettes préalablement torréfiées.