



Alexis Beaufile, 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	60 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.