

BRIOCHE DES ROIS

Étape 1 :

Préparation pâte fermentée:

250 g de farine T55
40 g de levure
130 g d'eau

Procédé :

Délayer la levure et l'eau et verser sur la farine, dans une cuve de batteur.
Au crochet, faire un mélange jusqu'à homogénéisation de la pâte.
Découper, bouler et laisser pointer 1h à température ambiante puis 24h à 4°C.

Étape 2 :

Fruits macérés :

200 g de dattes medgoul coupées en cubes
200 g de figues séchées coupées en cubes
200 g d'abricots moelleux coupés en cubes
100 g de raisins jungo
200 g de cognac Bourgoin

Procédé :

Au minimum la veille, mettre l'ensemble des ingrédients en boîte hermétique et laisser macérer à température ambiante.

Étape 3 :

Sirop pour pâte :

80 g d'eau
250 g de sucre
50 g de fleur d'oranger
5 g de jus de citron jaune
70 g de cognac Bourgoin
20 g de zeste de citron jaune
20 g de zeste de citron vert
20 g de zeste d'orange
20 g de vanille liquide

Procédé :

Porter à ébullition tous les ingrédients puis réserver au réfrigérateur.

Étape 4 :

Pâte à brioche des rois :

400 g de pâte fermenter
750 g de farine T55
20 g de sel
400 g d'œufs
480 g de sirop pour pâte
240 g de beurre
100 g de crème pâtissière
20 g de zeste d'orange
20 g de vanille liquide

Procédé :

Au crochet vitesse 1 mélanger la farine, le sel, les œufs, et le sirop. Ajouter le levain et pétrir jusqu'à décollement de la pâte (T°24°C). Ajouter le beurre et la crème pâtissière, pétrir de nouveau. Découper, bouler et stocker au réfrigérateur 24H (la pâte va pointer au froid et gagner en Arômes).

Détailler en morceaux de 250 g et incorporer 80 g de fruits macérés égouttés en frasant l'ensemble.

Façonner en couronne - Insérer une fève au bon vouloir de chacun.

Disposer en moule à savarin de 16 cm de diamètre.

Aprêtrer +/- 2h à 25°C - Cuisson 170°C +/- 20 min.

Démouler de suite, laisser tiédir et plonger intégralement dans le sirop à 45°C (un bref aller-retour).

Napper au nappage neutre et disposer le florentin aux fruits secs.

Étape 4 :

Le florentin :

150 g de sucre
175 g de miel
300 g de crème
100 g de beurre

Procédé :

Cuire l'ensemble à 114°C, verser entre deux silpat, abaisser à 2mm et surgeler. Détailler des disques de 18 cm de diamètre et au centre utiliser un emporte-pièce de 12cm.

Possibilité de surgeler cru à cette étape et de ré-abaisser les chutes.

Cuire sur silpat à 160°C jusqu'à coloration caramel (+/-10mns).

Dès la sortie du four, déposer des amandes brutes torréfiées, des noisettes entières et demies torréfiées, quelques demi-pistaches et des noisettes caramélisées.

Saupoudrer de sucre glace et repasser au four à 220°C pour caraméliser, Laisser tiédir, décoller et former sur l'envers du moule savarin afin que la forme épouse celle de la brioche.

Terminer le décor en posant quelques demi-figues moelleuses, des cranberries séchées, et des demi-abricots moelleux.

Finitions :

Lorsque la brioche est froide, pocher un trait de confiture abricot, de confit de figue ou même de praliné noisette sur le dessus de celle ci afin de venir coller un florentin.

