

BRIOCHE DES ROIS AUX YUZUS CONFITS

« J'aime particulièrement la brioche feuilletée, avec son côté caramélisé, sa belle texture croustillante, associée à mon amour pour les agrumes, ici le yuzu confit. »

Recette pour 8 brioches de 6 personnes

Brioche feuilletée tressée :

- Farine T55 1000 gr
- Farine T45 1000 gr
- Cassonade 200 gr
- Sel 40 gr
- Beurre 200 gr
- Levure 40 gr
- Eau 1000 gr
- Beurre de tourage 1000 gr

Poids total : 3480 gr

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Pétrir pendant 10 minutes en première vitesse, et 20 en seconde vitesse. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes, sur plaque graissée, puis filmer au contact. Effectuer un rabat et filmer entièrement. (Minimum 12 heures de repos). Donner 2 tours doubles. Étaler à 1,5cm d'épaisseur. Tailler des bandes de 55 centimètres par 6. Tailler les 3 bandes (tous les 2 cm dans la longueur). Puis façonner en Tresse. Beurrer et cassonade sur le cercle de 200 et au bord du cercle de 8 pour le centre.

Sirop de Yuzu :

- Yuzus confits 100 gr
- Eau 500 gr
- Sucre 50 gr

Procédé :

Faire chauffer l'eau le sucre et les yuzus confits. Au premier bouillon, arrêter la cuisson.

Montage de la brioche :

Réaliser une tresse
Cuire dans un cercle de 200 et un cercle de 8 au milieu (préalablement beurré et cassonade). Laisser pousser lentement pendant 9h, entre 22 et 26°. Cuisson à 160° pendant 25 minutes. Enlever les cercles et passer un coup de sirop Yuzu pour faire briller la brioche. Disposer les yuzus en finition.



Recette réalisée par
ÉTIENNE CULOT
Chef pâtissier