



SNACKING

## **Brioche à la crème fouettée**

Recette réalisée avec



Pour une crème  
fouettée ferme  
avec une tenue



10 personnes

0,30€ HT / portion



## Brioche à la crème fouettée



- 250 g farine
- 12 ml de lait entier Candia Professionnel
- 8 g de levure fraîche
- 2 g de sel
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de beurre d'incorporation Candia Professionnel
- 200 ml de **crème bio 30% Candia Professionnel**
- 20 g de sucre glace
- 1 cl de Lait Candia

Pétrir ensemble la farine, le sel, le sucre, la levure délayée dans le lait à petite vitesse. Ajouter les œufs petit à petit et pétrir pendant 5 minutes. Lorsque la pâte se décolle des bords, ajouter le beurre coupé en morceaux. Une fois le beurre bien incorporé, laisser pousser 1h.

Rompre la pâte, filmer au contact et réserver au réfrigérateur à 4°C pendant toute la nuit. Dégazer la pâte puis diviser en pâtons de 70 g. Façonner des boules puis les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Couvrir et laisser pousser 1 heure. Dorer et enfourner pour 10/15 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Laisser refroidir sur grille. Monter la crème bio 30% Candia Professionnel en chantilly. Incorporer le sucre glace. Foisonner. Décalotter les brioches. Evider le cœur. Garnir la base de chantilly et refermer avec le chapeau.

*Astuce du chef*

Pour un foisonnement optimal, placer en amont le bol du batteur et la crème Candia Professionnel au réfrigérateur.