



Brioche feuilletée au caramel

Recette réalisée avec



Adapté à tous les usages cuisson et incorporation.



10 personnes

0,41€ HT / portion



Brioche feuilletée au caramel



- 425 g de farine T45
- 4 g de sel
- 33 g de sucre
- 125 ml de lait Candia
- 33 g de levure fraîche de boulangerie
- 3 œufs
- 57 g de **beurre bio Candia Professionnel** (à température ambiante)
- 250 g de beurre pour le tourage Candia Professionnel
- 83 cl de crème 35% MG pâtisserie Candia Professionnel
- 30 g de sucre

Verser dans le pétrin le sucre et la farine. Ajouter la levure délayée dans le lait froid. Pétrir en 1ère vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant 3 min. Incorporer le sel et 41 g de beurre bio Candia Professionnel en dés puis pétrir en 2ème vitesse pendant 7 min. La pâte doit être bien lisse. Filmer au contact et laisser doubler de volume.

Réaliser un caramel blond avec le sucre. Décuire avec 16 g de beurre puis la crème chaude. Lorsque la préparation est bien homogène, poursuivre la cuisson pendant 5 minutes et retirer du feu. Réserver.

Dégazer la pâte à brioche. Réserver au frais 3 h minimum à 4°C, la nuit entière si possible. Etaler la pâte au laminoir, épaisseur 10 mm. Placer un rectangle de 20x25 cm de beurre de tourage Candia Professionnel. Plier en trois puis donner un tour simple. Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4°C pendant environ 1 h. Donner un troisième tour simple puis étaler à 10 mm en un rectangle de 35 sur 45 cm environ. Badigeonner la pâte de caramel sur toute la surface. Rouler le pâton en forme de boudin.

Réserver au frais. Détailler des tronçons. Mettre à pousser dans des cercles chemisés de 8 cm de diamètre à 26°C, pendant environ 1 heures. Dorer les brioches. Cuire environ 20 minutes à 170°C dans un four ventilé.

À la sortie de cuisson,
napper avec le sirop
de confisage

Astuce du chef