



LA BRIOCHE CHINOIS

INFORMATIONS :

- 3h de préparation
- Difficulté moyenne
- 7 personnes

INGRÉDIENTS :

- 520g de farine
- 80g de beurre
- 140g de sucre
- 15g de levure fraîche
- 2 oeufs
- 70cl de lait
- 1 pincée de sel
- 4 jaunes d'oeufs
- 45g de maïzena
- poudre de vanille



RÉALISATION DE LA BRIOCHE :

- 520g de farine
- 80g de beurre
- 50g de sucre
- 15g de levure fraîche
- 2 oeufs
- 20cl de lait
- 1 pincée de sel

Dans le cul de poule d'un robot, verser 520g de farine avec 50g de sucre, 2 oeufs entiers, 15g de levure fraîche émiettée et 20cl de lait.

Pétrir à l'aide du crochet pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Incorporer 80g de beurre, découpé en petits cubes, et continuer de pétrir pendant environ 10 minutes.

Former une boule avec la pâte et la placer dans un grand cul de poule. La laisser pousser à température ambiante pendant 1h30 : elle va doubler voire tripler de volume.

Pendant ce temps, je vous conseille de réaliser la crème pâtissière.

Dégazer la pâte en la frappant, afin de faire échapper tout le gaz carbonique. La pâte va alors reprendre son volume d'origine.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur un plan de travail préalablement fariné. Il faut former un rectangle d'environ 28cm x 35cm.

Placer ce rectangle de pâte au frais pendant 30 minutes afin de stopper la pousse de la brioche.



RÉALISATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 50cl de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 90g de sucre
- 45g de maïzena
- vanille en poudre

Porter à ébullition 50cl de lait dans une casserole.

Pendant ce temps, fouetter ensemble 4 jaunes d'oeufs avec 90g de sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

Ajouter 45g de maïzena et mélanger de nouveau.

Verser le lait chaud dans cette préparation, mélanger, puis remettre le tout dans la casserole sur feu moyen.

Ne pas cesser de fouetter jusqu'à ce que la crème épaisse. La crème est cuite lorsque des bulles se forment.

Retirer alors du feu et verser la crème dans un récipient plat, cela lui permettra de refroidir plus vite.

Filmer au contact et placer au frais pendant environ 1h.

Une fois la crème refroidie, détendez-là à l'aide d'un fouet électrique ou d'un robot, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. La crème est maintenant prête à être utilisée.

MONTAGE DU CHINOIS :

Couvrir la pâte à brioche avec la crème pâtissière de façon homogène, puis saupoudrer de 150g de pépites de chocolat (noir ou au lait selon vos goûts).

Enrouler la pâte dans le sens de la longueur (le côté qui fera faire le moins de tours).

Souder les bords afin d'obtenir un boudin bien régulier sans crème qui déborde.



Découper 7 tranches dans ce boudin puis les disposer à l'intérieur d'un cercle à entremet en inox (20cm de diamètre et 6cm de hauteur) préalablement beurré. Il faut en disposer un au centre, puis 6 autour)

Laisser pousser la brioche à température ambiante pendant 30 minutes puis la dorer à l'aide d'un jaune d'oeuf.

Enfourner 40 minutes à 180°C dans un four préchauffé.

