

Brioche d'Amour

Par Loïc Lafonte

Pour la Saint Valentin, l'amour est mis à l'honneur. Et si vous revisitiez une brioche au levain, à la façon de la traditionnelle Pomme d'amour ?

Ingrédients

	en g
Farine de Gruau	500
Farine de tradition	500
Levure	35
Sel	18
Puratos Sapore Alcina	100
Sucre	120
Œufs	250
Lait	250
Beurre	200
Puratos Topfil Pomme façon Tatin	QS
Patis'Omalt PatisFrance	QS
Colorant rouge hydrosoluble	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse et 10-12 minutes en deuxième jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la cuve. Incorporer le beurre en morceaux en première vitesse.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	1 heure + 1 rabat puis à 4°C pendant une nuit
Façonnage	Laminer la pâte à 3 mm et la diviser en deux. Sur la première partie définir et marquer le nombre de pièces à l'aide du découpoir 7,5 x 7 cm. Garnir de Puratos Topfil Pomme façon Tatin préalablement mixé pour éviter les gros morceaux, à l'aide d'une poche. Recouvrir avec la seconde partie de pâte, puis détailler l'ensemble et disposer la pâte dans les moules.
Apprêt	1h30 - 2h à 25°C
Cuisson	Couvrir les moules d'un Silpain® et d'une plaque de cuisson pour un résultat lisse. A 180°C au four ventilé pendant 15 à 20 minutes. Retirer 5 minutes avant la fin pour sécher et terminer la coloration de la brioche.
Finition	Enrober d'un sucre façon pomme d'amour coloré en rouge puis fixer sur un bâton à sucette.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé), œufs, lait et dérivés.



Matériel utilisé

- Blister de 12 tartelettes cœur à revêtement anti-adhérent (Exopan®). Dimensions : 9 x 8,5 x ht 1,5 cm - Référence MATFER: 332642
- Boîte de 7 découpoirs cœurs unis. En matériau composite POLYGLASS. Dimensions : 12x11,5 - 10,5x10 - 9x8,5 - 7,5x7 - 6x5,5 - 4,5x4 - 3x2,5 cm - Hauteur : 3,5 cm. Référence "Le meilleur du Chef.com" : 02286