

## Recette

## Brioche Chocolat-Café

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Pour 14 moules lisses de 60 mm de diamètre



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Brioche chocolat (40 g de pâte crue)</b>		
Farine T45	250	Mélanger les 7 premiers ingrédients.
Sel	5	Pétrir une dizaine de minutes puis incorporer le beurre et la pâte de cacao fondus.
Sucre cassonade	22.5	Repétrir pendant une dizaine de minute et ne pas excéder une température de 22 et 24°C.
Sucre	12.5	Laisser pointer 30 minutes.
Levure	9	Laisser reposer à 2°C pendant 12 heures.
Lait	18	
Œufs	125	Détailler des pâtons de 30 g et bouler.
Beurre	90	Déposer dans un moule cylindrique de 6 cm de diamètre beurré et sucré (avec du sucre cassonade) puis laisser pousser.
Pâte de cacao	10	Dorer à l'œuf, saupoudrer de sucre grain et de poudre de vanille avant de cuire à 150°C pendant 14 minutes.
<b>Belcolade Poudre de cacao</b>	11	Laisser refroidir sur grille.
<b>Cacao-Trace</b>		
<b>Total</b>	<b>553</b>	

## Praliné Café (10 g par brioche)

<b>Noisettes PatisFrance</b>	100
<b>Amandes PatisFrance</b>	100
Sucre	102
Eau	35
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	½ pc
Fleur de sel	0,25
Café en grains	20
<b>Total</b>	<b>357</b>

Torréfier les fruits secs à 135°C pendant +/- 5 minutes puis à 160°C pendant +/- 12 minutes.

Ajouter le café sur les fruits secs dès la sortie du four.

Cuire le sucre et l'eau pour obtenir un caramel foncé et incorporer rapidement les fruits secs, le café, la fleur de sel et la vanille.

Laisser refroidir puis broyer pour obtenir un praliné.

## Crème café (12 g par brioche)

Lait	250
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	1 pc
Praliné café	50
<b>Pectine nH</b>	2,5
Maïzena	20
Jaunes d'œufs	60
Fleur de sel	1
Beurre	50
Pâte de Cacao	20
<b>Belcolade Origins Noir</b>	15
<b>Papouasie-Nouvelle Guinée</b>	
<b>73% Bio Cacao-Trace</b>	
<b>Total avant cuisson</b>	<b>468</b>

Infuser le lait avec la gousse de vanille et le praliné café.

Ajouter la pectine et mixer.

Ajouter le mélange blanchi de Maïzena et de jaunes d'œufs puis cuire comme une crème pâtissière.

Enfin de cuisson, ajouter le beurre, la pâte de cacao, le chocolat et le sel.

Refroidir rapidement.

## Montage et finitions :

Après refroidissement, garnir les brioches avec de la crème café et du praliné café.

Les dorer à l'œuf puis saupoudrer de sucre grain,

Saupoudrer de cacao et vanille.