

Brioche des rois revisitée

Ingrédients Brioche	Poids en g
Farine de force	900
Farine de tradition	100
Eau	250
Œufs	330
Sucre	150
Sel	20
Puratos Levure Levante	50
Puratos Prima Madre	70
Puratos S500 Special	7
Beurre doux	300



Ingrédients crumble chocolat	
Farine	90
Poudre de cacao Belcolade	20
Beurre	100
Poudre d'amande Patisfrance	100

Crémer le beurre et le sucre puis ajouter la farine, la **poudre de cacao Belcolade** tamisée et la poudre d'amande. Étaler entre 2 feuilles de cuisson puis détailler des anneaux de 23cm et évider un disque de 12cm. Stocker au congélateur.

Ingrédients mousseline agrumes	
Puratos Délicrem	275
Lait entier	1000
Beurre pommade	400
Zeste de citron vert	1
Zeste d'orange	1

Mélanger le lait entier avec la **Puratos Délicrem** 4 minutes à vitesse moyenne. Incorporer le beurre pommade pour obtenir une mousseline. Incorporer les zestes en fin de mélange.

Ingrédients sirop agrumes	
Jus d'orange	300
Sucre	150

Porter le mélange à ébullition puis réserver.

Méthode de travail	
Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis 12 minutes en 2ème.
Température de pâte	24°C
Pointage	15-30 minutes
Division / Mise en forme	5 boules de 60gr avec un boulage léger
Repos	15 minutes à 4°C
Façonnage	Disposer les 5 boules dans le moule à baba
Apprêt	Une nuit à 2°C puis 120 minutes à 28°C.
Décors / Coup de lame	Déposer l'anneau de craquelin chocolat sur les brioches
Cuisson	40 minutes à 155-160°C, cuisson à cœur à 94°C

Montage

Après refroidissement, couper la brioche en deux puis venir l'imbiber des 2 côtés avec le sirop à l'orange. Pocher la mousseline en goutte sur l'extérieur et l'intérieur de la base de la brioche. Pocher du **Puratos Topfil Agrume** au milieu puis recouvrir avec de la mousseline. Refermer avec le dessus de la brioche.

