



Brioche des rois

INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

Farine de Gruau	1000 g
Lait	250 g
Œufs	330 g
Sucre semoule	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
Prima Madre	70 g
\$500 Spécial	7 g
Mimetic Primeur 30%	400 g
Extrait de Vanille	20 g
Rhum Pâtissier	60 g

MACARONNADE

Sucre semoule	300 g
Blancs d'œufs	300 g
Poudre d'amandes	300 g

Mélanger le tout au fouet, réserver.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Ajouter la matière grasse et l'incorporer 7 à 8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	25-26°C.
Pointage	30 minutes en bac, puis une nuit au froid (pas obligatoire).
Détaillage / Façonnage	En pâton de 60g, bouler et les façonner ensuite en petites navettes (longueur de la largeur du moule). Déposer 12 navettes à espace régulier dans un cercle à entremet de diamètre externe 28 et interne 10 (chemiser les deux avec du papier cuisson).
Apprêt	Environ 2h à 28°C.
Décor / Coups de lame	Avec une douille chemin de fer, faire un trait de macaronnade sur chaque navette et parsemer d' amandes bâtonnet , puis recouvrir de sucre glace.
Cuisson	Cuire à 145°C dans un four à sole avec buée pendant 50 minutes (cuisson à cœur 93°C).

ASTUCE : Penser à mettre une fève au façonnage.