

# Brioche en nid façon mendiant

## Par Laurent Le Bagousse Vainqueur Mondial du Pain 2013

### **INGRÉDIENTS**

Farine La Nouvelle Agriculture	1000
Viennoiserie®	1000 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Puratos Levure Levante	50 g
Sel	0 g
Sucre	100 g
Miel	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Œufs entiers	320 g
Lait	300 g
Vanille liquide PatisFrance	5 g
Cannelle poudre	5 g
Cointreau	35 g
Beurre	350 g

## **Autres Ingrédients**

Pruneaux	60 g
Abricot	60 g
Raisins blonds	60 g
Oranges cubes	60 g
manut avant aviasan	

#### Insert avant cuisson

iser cavarre carsson	
PatisFrance Délicecrem	300 д
Lait entier tempéré	1000 д
Belcolade Gianduja Noir fondu	250 g

## Insert pour finition après cuisson Gianduja - Mendiant

Belcolade Gianduja Noir insert congelé	60 g
Cranberries PatisFrance	QS
Amandes entières PatisFrance	QS
Pistaches entières PatisFrance	QS
Oranges cubes confites	QS

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base TB 50°C

Pétrissage Pétrir la brioche puis incorporer le beurre en fin de pétrissage. Pétrir

jusqu'à décollement de la pâte.

Une fois le beurre bien mélangé, incorporer les fruits.

Température de pâte 24°C.
Pointage 1h.

Mise au froid 4°C toute la nuit.

Division / Mise en forme 6 boules 35 g et 1 boule de 70 g pour une abaisse.

Repos 10 min.

Façonnage Sur l'abaisse disposer les boules dans un cercle à entremets de 18 cm.

Apprêt Entre 2h30 et 3h à 26-28°C.

Finition Dorer, puis insérer le premier insert congelé au centre.

Puis apposer des amandes bâtonnets sur les boules de brioche.

Cuisson 30 min à 180°C.

### **INSERT AVANT CUISSON**

Réaliser une crème pâtissière au gianduja noir. Mettre en barquette (environ 14 cm de diamètre), mettre au congélateur jusqu'à congélation (1-2h)

## INSERT APRÈS CUISSON "GIANDUJA-MENDIANT"

Faire fondre au bain-marie le gianduja noir à basse température. Réaliser des palets de diamètre 14 cm, puis ajouter les fruits mendiants en surface. Réserver au congélateur. Une fois le produit refroidi, insérer le palet sur la brioche encore tiède.