

# Brioche en nid façon mendiant

Par Laurent Le Bagousse  
Vainqueur Mondial du Pain 2013

## INGRÉDIENTS

Farine La Nouvelle Agriculture 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

## Insert avant cuisson

PatisFrance Délicecrem	300 g
Lait entier tempéré	1000 g
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.
Aprêt	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.

