

Brioche feuilletée au sucre de Conticini

par Cecilecooks



Cuisson : entre 15 et 40 minutes suivant la taille des brioches + 5 minutes (pour le sirop)
Repos : 30-50 minutes (pointage) + 4 à 12h (après dégazage) + 30 minutes (avant le tourage)
+ 30 minutes (après le 2ème tour) + 60 minutes (à la fin du tourage) + 20 minutes (refroidir le boudin) + 1h30 à 2h00 (apprêt)

Quantité : 4 brioches individuelles, 1 moyenne rectangulaire et 1 grosse ronde

Ingrédients :

Pour la pâte à brioche

510 gr de farine de gruau (elle contient plus de gluten)
20 gr de levure de boulanger
1 c. à café légèrement bombée de sel
40 gr de sucre
150 gr d'œuf (3 œufs)
50 gr de beurre
150 gr de lait demi-écrémé

Pour le tourage

300 gr de beurre (si possible à 84% de MG ou alors 82% AOP)

Pour le sirop

50 gr d'eau
50 gr de sucre semoule

Pour la finition

150 gr de sucre grain (à chouquette)
dorure : œufs entiers + pincée de sel

Procédé :

Pour la pâte à brioche

- 1 - Dans un bol, délayer la levure de boulanger dans le lait. Mélanger pour bien dissoudre la levure.
- 2 - Réaliser un beurre pommade (beurre à la consistance de crème Nivea) avec les 50 gr de beurre.
- 3 - Mélanger ensemble les poudres, c'est-à-dire la farine, le sel et le sucre semoule.
- 4 - Pétrir la pâte à l'aide du crochet du robot ou à la main.

Au robot (pour les équipés/ées) : incorporer au mélange des poudres la levure délayée avec le lait, puis les œufs entiers. Ajouter alors le beurre pommade. Au bout de 3 minutes à vitesse lente, poursuivre le pétrissage pendant encore 8 minutes additionnelles à vitesse moyenne.

Arrêter de temps en temps le pétrissage pour corner, c'est-à-dire "racler" la cuve et le crochet afin que toute la pâte soit pétrie de manière homogène. Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, arrêter le pétrissage.

A la main (pour les courageux/ses !) : réaliser sur le plan de travail une grande fontaine sur le plan de travail avec le mélange des poudres. Disposer et séparer dans ce cercle la levure délayée avec le lait d'un côté et les œufs préalablement battus de l'autre. Mélanger avec les mains ou une corne, en cassant progressivement la fontaine de farine. Autrement dit, on vient chercher la farine sur le côté, progressivement et on mélange. Avant d'avoir une boule, ajouter le beurre pommade. Quand on obtient une pâte relativement homogène, pétrir : autrement dit, on prend l'extrémité de la pâte et on vient la taper/battre sur le plan de travail (comme si on voulait assommer une mouche sur une table avec un torchon). Puis on la rassemble, on prend à nouveau l'extrémité de la pâte et on vient la frapper sur le plan de travail. On cherche à obtenir une pâte d'apparence homogène et lisse. Si la pâte est collante et d'aspect granuleuse, elle va devenir lisse et moins collante au fur et à mesure du pétrissage. Le pétrissage prend bien au moins 10 minutes.

Attention : pour le moment, on ne farine pas le plan de travail.

Le pointage/la première pousse de la pâte

5 - Placer la pâte dans un saladier ou dans la cuve du robot, filmer légèrement au contact, c'est-à-dire couvrir d'un film étirable pour qu'elle ne soit plus au contact de l'air ambiant. Cela lui évite, ainsi, de croûter, c'est-à-dire qu'une croûte ne se forme à la surface.

6 - Laisser pointer/lever la pâte pendant *30 à 50 minutes* à température ambiante ou dans une atmosphère assez chaude, afin que la pâte gonfle et double de volume.

Le dégazage

7 - Au bout du temps de pointage, dégazer la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main pour lui rendre son volume initial. Lui donner une forme rectangulaire et bien aplatie. Emballer la pâte dans un sac congélation (découper aux ciseaux deux côtés du sac pour obtenir une seule surface). Réserver au réfrigérateur pour *au moins 4 heures* (jusqu'à une nuit au réfrigérateur) ou pendant *30 bonnes minutes* au congélateur.

Attention : plus le temps au réfrigérateur est long, plus la fermentation de la brioche peut se faire. C'est aussi à ce moment que se développe le futur goût de la brioche.

Le beurre pour le tourage

8 - Placer le beurre de tourage entre deux feuilles de papier sulfurisé. Taper le beurre avec un rouleau à pâtisserie pour bien l'assouplir et lui donner progressivement la forme d'un rectangle de 20 par 25 cm avec une épaisseur bien uniforme de 0,5 à 1 cm. Réserver ce rectangle à température ambiante.

9 - A la fin du temps de repos au réfrigérateur/congélateur, fariner très légèrement le plan de travail et étaler la pâte à brioche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour lui donner la forme d'un rectangle de 45 par 25 cm.

10 - Réserver au réfrigérateur pour *30 minutes* pour que la pâte soit bien froide et ferme.

Le façonnage (partie 1 : le tourage)

11 - Placer sur le plan de travail très légèrement fariné, le rectangle étalé de pâte à brioche. Déposer dessus le rectangle de beurre, en le mettant contre un bord, l'autre côté du beurre délimite là où il faut couper la pâte à brioche en deux : on obtient donc 2 rectangles de pâte de 20x25cm et 1 rectangle de beurre. On va chercher à emprisonner le beurre dans la pâte à

brioche (comme un sandwich). Donc, on place un rectangle de pâte sur le plan de travail, puis le rectangle de beurre et par dessus le dernier rectangle de pâte.

12 - Donner le 1er tour : étaler alors la pâte dans sa longueur jusqu'à obtenir une bande de 70 cm de long par 25 cm. Plier en 3 cette pâte : on superpose la pâte par tiers. Rabattre le tiers du haut sur le tiers du milieu et enfin le tiers du bas sur le milieu. Tourner d'un quart de tour.

13 - Donner le 2ème tour : étaler à nouveau la pâte dans sa longueur jusqu'à obtenir une bande de 70 cm de long par 25 cm. Plier en 3 cette pâte : on superpose la pâte par tiers. Rabattre le tiers du haut sur le tiers du milieu et enfin le tiers du bas sur le milieu. Tourner à nouveau d'un quart de tour. Envelopper la pâte dans le sac congélation ouvert et placer à nouveau *30 minutes au réfrigérateur*.

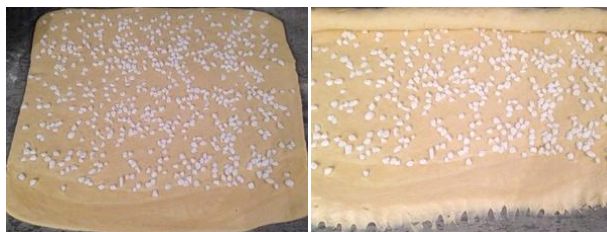
14 - Quand la pâte est à nouveau bien froide, donner le 3ème et dernier tour : étaler une dernière fois la pâte dans sa longueur jusqu'à obtenir une bande de 70 cm de long par 25 cm. Plier en 3 cette pâte : on superpose la pâte par tiers. Rabattre le tiers du haut sur le tiers du milieu et enfin le tiers du bas sur le milieu. Tourner à nouveau d'un quart de tour. Envelopper la pâte dans le sac congélation ouvert et placer à nouveau *60 minutes au réfrigérateur*.

Le sirop

15 - Mettre à chauffer dans une casserole l'eau et le sucre. Puis quand le mélange bout, poursuivre une minute et retirer la casserole du feu.

Le façonnage (partie 2 : la mise en forme)

16 - Au bout du temps de repos, sur un plan de travail à peine fariné, étaler la pâte jusqu'à obtenir un rectangle d'environ 35 par 45 cm. Sur une bande de 5 cm (par 45cm) étaler au pinceau ou au doigt de l'eau. Parsemer de manière uniforme, le reste de la surface de la pâte avec les grains de sucre en laissant la bande de 5 cm sans sucre. Passer par dessus le rouleau à pâtisserie afin d'enfoncer les grains de sucre à l'intérieur de la pâte. Avec le bout de la lame d'un couteau plutôt rond, écraser le bord de la pâte (sans sucre) pour qu'elle "s'accroche" au plan de travail.



17 - Rouler l'ensemble sur toute la longueur, en allant de la partie avec le sucre vers la partie sans sucre et en serrant suffisamment la pâte pour ne laisser aucun espace. Coller bien le bord "sans sucre grain" au reste de la pâte. Réserver la pâte roulée au réfrigérateur pour environ *20 minutes* et en maintenant la "soudure" en dessous du boudin.

L'apprêt / la dernière pousse juste avant la cuisson

18 - Couper avec un couteau à dent/couteau à pain des tronçons de brioche d'environ 4,5 cm de large (12 morceaux au final).

19 - Pour **une grosse brioche** (dans un moule rond) : placer 6 tronçons de brioches dans le moule préalablement beurré (1 au milieu, 5 au tour). S'il reste un peu d'espace entre chaque morceau c'est normal, les morceaux finiront par se toucher en poussant !

Pour **une brioche format "cake"** : placer les tronçons (3, 4, 5 suivant la taille du moule) dans le moule à cake préalablement beurré. S'il reste un peu d'espace entre chaque morceau c'est normal, les morceaux finiront par se toucher en poussant !

Pour **des brioches individuelles** : placer un tronçon dans un moule à muffin/petit cercle/ramequin préalablement beurré.

20 - Les laisser pousser à température ambiante ou pas trop loin d'une source dégageant de la chaleur *entre 1h30 et 2h00*. Les petites brioches poussent plus vite que les grandes. Elles sont suffisamment levées quand, lorsqu'on appuie légèrement dessus avec un doigt, la marque du doigt s'efface rapidement et la brioche reprend sa forme.

Attention : L'idéal est de créer une atmosphère légèrement humide et d'être aux alentours de 26°C. Mais on peut faire lever les brioches à température ambiante (donc moins de 26°C), cela prend juste un peu plus de temps.



La décoration et la cuisson

21 - Quelques minutes avant la fin de la pousse : préchauffer le four en chaleur tournante à 170°C. Préparer la dorure : battre un œuf pour qu'il soit bien lisse, ajouter 1 à 2 cuillères à café d'eau pour fluidifier la dorure et une pincée de sel.

22 - Lorsque les brioches se sont bien développées, les dorer avec un pinceau ou à défaut au doigt. Enfournier aussitôt.

Attention : il faut enfournier au plus vite dès que les brioches sont dorées et décorées car elles retombent sinon.

23 - Compter 15 minutes pour les petites, 30 minutes pour une moyenne et 40 minutes pour une grande : les brioches sont cuites lorsque le dessus est bien doré.

24 - A la sortie du four, napper/"peindre" le dessus des brioches de sirop ! Réserver à température ambiante.

Coup de fouet

- Il est vivement recommandé de remplacer le sucre grain par des pralines roses légèrement concassées !

- On peut congeler les brioches lorsqu'elles sont coupées en tronçons, donc encore crues OU après cuisson quand elles sont refroidies. Pour la décongélation, on les laissera juste revenir à température en les sortants la veille au soir pour le petit-déjeuner ou le matin pour le goûter. On peut les tiédir/réchauffer 5 à 10 minutes dans un four préchauffé à 100°C.