

Babka au chocolat



Préparation : Longue

Cuisson : 30 à 40 min

Repos : 1h30 + 1 nuit + 1h

Quantité : 6 à 8 pers.

Ingrédients

La pâte à brioche

265 gr de farine de blé (T45 idéalement)

50 gr de sucre en poudre

1 belle pincée de sel

9 gr de levure fraîche (ou 1/2 sachet de levure sèche)

2 oeufs

60 gr de lait à peine tiède

75 gr de beurre mou

La garniture

20 gr de sucre glace

15 gr de cacao 100%

80 gr de chocolat noir

60 gr de beurre doux

Le sirop

100 gr de sucre

120 gr d'eau

Procédé

La pâte à brioche

1 – Dans la cuve du robot, placer la farine de blé. Dans un petit puits, placer la levure fraîche émiettée et la recouvrir de farine. Dans un autre puits à l'opposé de la levure, placer le sucre et le sel. Au crochet, ajouter les œufs et pétrir la pâte 5 minutes à vitesse moyenne.

2 – En parallèle, couper le beurre en dés. Il doit si possible être un peu ramolli mais ni fondu ni pommade. Ajouter alors le beurre en une seule fois. Continuer de pétrir jusqu'à ce qu'il soit parfaitement incorporé.

3 – Dès lors pétrir environ 8 minutes à vitesse moyenne/rapide jusqu'à ce que la pâte soit très lisse, satinée et à peine collante.

La première pousse

4 – Fariner/Fleurer un cul de poule. Déposer la pâte à brioche. Placer un torchon très humide sur le dessus du cul de poule sans que celui-ci touche la pâte. Placer l'ensemble proche d'une source chaude et laisser pousser 1h30 environ.

5 – A la fin du temps de pousse, dégazer la pâte sur un grand film étirable. Former un rectangle de pâte d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Filmer la pâte et la placer au réfrigérateur pour la nuit.

Le sirop

6 – Faire bouillir dans une casserole le sucre et l'eau. Une fois le mélange à ébullition, poursuivre encore 1 minute puis débarrasser dans un bocal et réserver au froid.

La garniture

7 – Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Lorsque le mélange est parfaitement fondu, ajouter le sucre glace et le cacao. Mélanger. Si le mélange est assez liquide, le placer au réfrigérateur quelques minutes afin qu'ils se tiennent mieux.

Le but est d'obtenir une pâte ni trop froide donc difficile à étaler, ni trop chaude qui dégoûlinerait sur la pâte à brioche.

Le montage

8 – Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte en un rectangle d'environ 35 par 40 cm. Répartir sur l'ensemble de la surface la garniture (sauf sur une marge de 1,5 cm sur un des 2 bords longs).

9 – Rouler la pâte afin d'obtenir un rouleau de pâte long.

Si la pâte paraît trop chaude, il faudra alors la placer 10 minutes au froid avant de passer à la suite.

10 – Couper (au couteau à pain) la pâte en deux dans la longueur. Enrouler les 2 pâtes ensemble, en laissant bien la partie coupée vers le haut. Placer la pâte dans le moule chemisé.



La seconde pousse

11 – Mettre à lever la pâte près d'une source chaude pour à peu près 1h15. Environ 30 minutes avant la fin de la pousse, préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

12 – Lorsque la pâte a bien poussé, l'enfourner immédiatement pour environ 30 minutes de cuisson.



La finition

13 – A la sortie du four, répartir généreusement le sirop (froid) sur l'ensemble de la surface de la babka en insistant plus sur les bords.

14 – Laisser la brioche tiédir environ 15 minutes à température ambiante. Elle peut à présent être dégustée.

Coup de fouet

- il y a d'autres recettes de brioches sur le blog [ici-brioches](#).
- la garniture au chocolat peut être remplacée par un mélange de 150 gr de pâte à tartiner et 80 gr de poudre de noisettes.
- besoin d'aide sur un terme de pâtisserie c'est [ici-vocabulaire](#) ou sur le matériel c'est [ici-matériel](#).