Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Pour varier les plaisirs de la brioche de Pâques voici une recette classique que j’adorais (et que j’adore toujours) étant petite: la Brioche suisse. C’est un excellent goûter pour vos enfants: je suis sûre qu’ils vont adorer!

Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Ingrédients pour la Brioche suisse(pour environ 10 brioches suisse individuelles)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche

- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de commencer votre préparation
- 150 g d'œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d'oranger **légèrement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche

Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour le reste de la garniture

- 60 g de chocolat noir

Ingrédients

Matériel

- Vous pouvez pétrir à la main mais si vous pâtisser beaucoup il est très utile d'avoir un bon robot

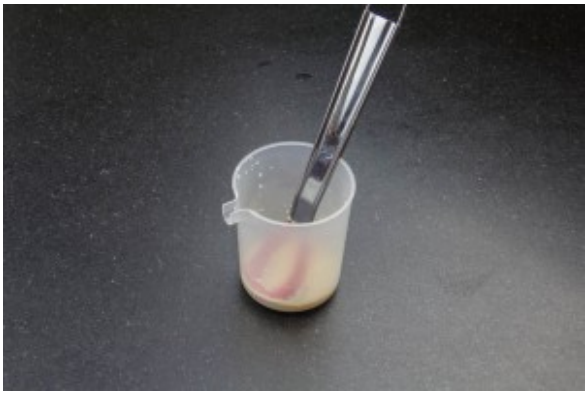
pâtissier. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

KitchenAid Robot Pâtissier I Artisan I Robot cuisine multifonctions à tête inclinable I Avec 4 accessoires I 4,8L, Rouge

Préparation

Si vous possédez un robot type Kitchen Aid, Kenwood ou autre équipé d’un pétrin utilisez-le. Sinon il faudra pétrir avec vos petites mains…

- Faire légèrement tiédir l’eau de fleur d’oranger; mais attention elle ne doit pas dépasser 55° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu’à ce que la levure soit dissoute.



Mélanger le lait avec la levure.

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.

Tamisez le farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.

Battre les œufs légèrement avec une fourchette

- Puis ajoutez les œufs battus à la farine tamisée ainsi que la levure dissoute dans la fleur d’oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.

Ajoutez les œufs battus, le sucre, le sel, la levure

- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.

Pétrir environ 10 mn

- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d’un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l’intérieur de celui ci.

- Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d’un boudin. Placez au frais pendant 2 heures.

Donnez à la pâte la forme du moule

Pendant le temps de pause on prépare la crème pâtissière.C’est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un

petit couteau, grattez-en les petites graines.

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Ajoutez la maïzena.

Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d’œuf/sucre/maïzena tout en fouettant.

Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dés qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouettez deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.

La crème épaissie

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.

rajoutez les parcelles de beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu’il se forme une croûte. Mettez au frigo.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

Façonnage des brioches

- Les deux heures passées, étalez la pâte à brioche au rouleau en forme de rectangle. Puis coupez les bords de manière à avoir une forme parfaite. Remettez au froid pendant une heure.

Etalez la pâte à brioche au rouleau en forme de rectangle

- Fouettez la crème pâtissière refroidie pour la rendre bien crémeuse. Étalez la crème pâtissière sur la **moitié** de la pâte à l’aide d’une spatule.

Étalez la crème pâtissière sur la moitié de la pâte à l’aide d’une spatule

- A l’aide d’un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.

A l’aide d’un couteau coupez le chocolat en petits morceaux

- Saupoudrez la crème pâtissière de copeaux de chocolat.

Saupoudrez la crème pâtissière de copeaux de chocolat

- Puis rabattez le côté sans crème sur le côté crémé.

Puis rabattez le côté sans

crème sur le côté crémé

- Et coupez en tronçons de même largeur. Déposez-les sur votre plaque de cuisson recouverte d’un silpat ou papier cuisson. Ne les serrez pas trop car les brioches risquent de se rejoindre à la pousse…

Coupez en tronçons de même largeur

- Puis laissez pousser à température ambiante pendant 2 h 30 toujours recouvert d’un linge propre. A la fin de la pousse badigeonnez les brioches au jaune d’œuf à l’aide d’un pinceau. Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn suivant les fours. Surveillez la cuisson.

Badigeonnez les brioches au jaune d’œuf à l’aide d’un pinceau puis enfournez

Et voici les petites gourmandises toutes chaudes à la sortie du four!

Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Brioche suisse (fourrée crème pâtissière et chocolat)

Comment faire une bonne brioche

Une bonne brioche de Pâques ça vous dit? Beaucoup d’entre vous s’imaginent que la brioche est assez difficile à réaliser. Et pourtant il n’en n’est rien. Elle est aussi simple à faire qu’un cake: elle demande juste des temps de pousse supplémentaires (une fois 1 heure 30 et une fois deux heures). Alors n’hésitez plus et lancez-vous parce que c’est trop bon!

Comment faire une bonne brioche

Ingrédients (pour une grosse brioche)

- 250 g de farine
- 10 g de levure boulangère fraîche

- 40 g de sucre
- 170 g de beurre **mou** (mais pas fondu) coupé en petits morceaux. Sortez le beurre du frigo une heure avant de commencer votre préparation
- 150 g d’œuf (blancs et jaunes mélangés)
- 1 cuillerée à café **rase** de sel
- 0.1 décilitre de fleur d’oranger **légérement tiédie**
- sucre en pépites
- un jaune pour dorer la brioche

Ingrédients

Matériel

- Vous pouvez pétrir à la main mais si vous pâtisser beaucoup il est très utile d’avoir un bon robot pâtissier. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

KitchenAid Robot Pâtissier I Artisan I Robot cuisine multifonctions à tête inclinable I Avec 4 accessoires I 4,8L, Rouge

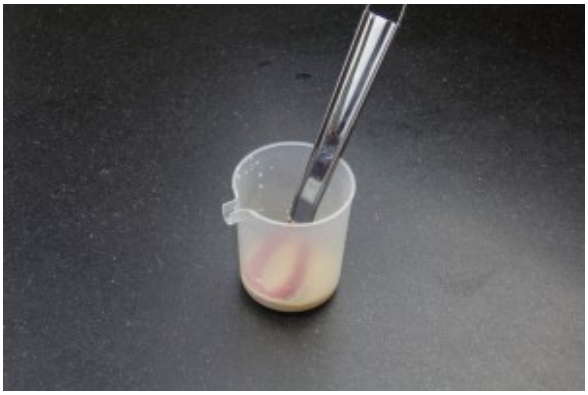
- un moule à cake anti adhésif en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Lily Cook KP5205 Moule à Cake Silicone Rouge/Bleu/Gris 13 x 27 x 7 cm *Coloris Aléatoire*

Préparation

Si vous possédez un robot type Kitchen Aid, Kenwood ou autre équipé d’un pétrin utilisez-le. Sinon il faudra pétrir avec vos petites mains…

- Faire légèrement tiédir l’eau de fleur d’oranger; mais attention elle ne doit pas dépasser 35° au risque de tuer la levure. Puis émiettez la levure dans ce liquide et mélangez jusqu’à ce que la levure soit dissoute.



Mélangez l’eau de fleur d’oranger avec la levure.

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.

Tamisez le farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.

Battre les œufs légèrement avec une fourchette

- Puis ajoutez les œufs battus et la levure dissoute dans la fleur d’oranger. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense.

Ajoutez les œufs battus, le sucre, le sel, la levure

- Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.

Pétrir environ 10 mn

- Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d’un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l’intérieur de celui ci.

- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti adhésif. Farinez votre plan de travail et versez la pâte dessus. Donnez-lui la forme d’un boudin de la longueur de votre moule.

Donnez à la pâte la forme du moule

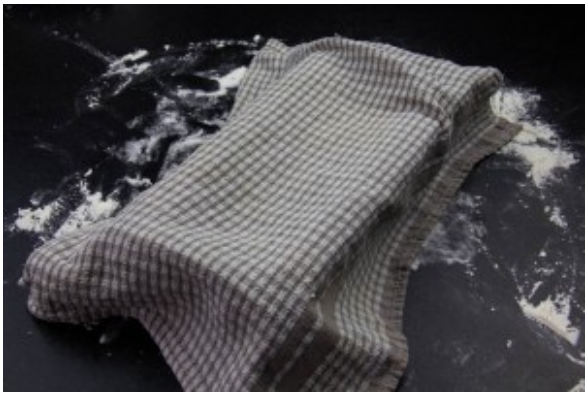
- Coupez-la alors en trois boules.

Coupez la pâte en trois boules

- Disposez les boules dans le moule à cake.

Disposez les dans le moule à cake.

- De nouveau recouvrez d’un linge humide et refaites lever la pâte pendant deux à trois heures à température ambiante. La pâte doit arriver à la lisière du moule.



Recouvrez d’un linge humide

et refaire lever la pâte pendant une heure

- Voici la brioche avant et après la pousse.

- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d’œuf battu. Puis saupoudrez de grains de sucre.

Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d’œuf battu.

- Enfournez à 180° pendant 30 à 35 mn suivant le four. Sortez-la du four. Attendez qu’elle refroidisse pour la démouler.

A la sortie du four…

La brioche

La brioche est une damnation quand elle sort du four. Si vous la conservez quelques jours elle aura tendance à sécher. Dans ce cas passez-la en tranches au grille pain , c’est très très bon ou utilisez-la pour faire du pain perdu!

Comment faire une bonne brioche

Comment faire une bonne brioche

Comment faire une bonne brioche

Le Krantz cake : un gâteau roulé oriental qui va vous faire craquer

Pour cette sixième semaine du Meilleur pâtissier Cyril Lignac et Mercotte nous proposent le thème des gâteaux roulés et en particulier la recette du Krantz cake. C’est un pâte levée, type pâte à brioche que l’on roule d’une manière particulière et y ajoutant un insert au chocolat…. Cela donne un délicieux gâteau roulé tendre et moelleux particulièrement apprécié en Israël. Personnellement, j’y rajoute des noisette torréfiées au four qui apportent du croquant qui se marie à merveille

avec le chocolat… Ce gâteau se nomme également Babka au chocolat.

Le Krantz cake

Et en avant première découvrez la recette de Mercotte cette semaine en vidéo: les Brandy Snaps en cliquant **ici**.

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy snaps, des petits croquants au goût si British

Pour 1 Le Krantz cake

Ingrédients pour la brioche:

- 260 g de farine **tamisée**
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café rase de levure sèche
- environ 12 à 25 **grammes** d'eau
- 80 g d'œuf entiers
- une pincée de sel
- un zeste de citron jaune : il fait partie de la recette originale. Personnellement je n'en met pas car je préfère l'ajout des noisettes qui se marient à la perfection avec le chocolat alors que j'apprécie moins l'association citron chocolat. Mais tout est question de préférence…
- 75 g de beurre à température ambiante (sortez le une heure avant du frigo)
- un peu d'huile neutre (pépin de raisin)

Ingrédients pour l'insert en chocolat:

- 20 g de sucre glace
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de beurre
- 50 g de noisettes sans peau

Ingrédients pour le crumble à saupoudrer dessus:

- 20 g de farine
- 20 g de sucre
- 20 g de poudre de noisettes

- 20 g de beurre en petits morceaux

Matériel:

- un moule à cake anti adhésif

Préparation:

Il faut commencer ce gâteau la veille pour laisser la pâte reposer toute une nuit. Commençons donc par la pâte:

- Versez la farine, le sucre, la levure,le sel, le zeste de citron dans le bol de votre robot et mélangez ces poudres pendant une minute avec la feuille (si vous utilisez un batteur à main prenez les crochets).

Versez la farine, le sucre, la levure,le sel, le zeste de citron dans le bol de votre robot

- Puis versez les œufs progressivement. Continuez à mélanger, vitesse moyenne jusqu’à ce que la pâte se détache des bords. Vous pouvez alors rajouter l’eau de manière progressive également.Vous n’aurez peut être pas besoin d’ajouter toute l’eau si la pâte a déjà la bonne consistance. Cela dépend du taux d’humidité de votre farine… La pâte ne doit pas être trop molle car vous allez y rajouter le beurre.

La pâte se détache des bords

- Ajoutez alors le beurre en petits dés jusqu’à complète intégration. La pâte doit être souple mais se tenir.

Ajoutez alors le beurre en petits dés

- Huilez un grand bol, farinez le légèrement.

Huilez un grand bol

Farinez le bol sans excès

- Versez la la préparation dedans. Recouvrez de film alimentaire (cela évite à votre pâte de croûter). Laisser pousser une à 2 heures à température ambiante (ou dans votre four à 30°, porte fermée. Si vous ne pouvez pas descendre à 30° mettez à 50°et laissez la porte du four **ouverte**, sinon vous allez « tuer » la levure).

Recouvrez de film alimentaire

La pâte a doublé de volume

- Dégazez : appuyez un peu sur la pâte pour la faire retomber en volume et placez la au frais toute une nuit toujours recouverte de film alimentaire.

Le lendemain préparez la garniture:

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn: surveillez les biens: elles doivent être dorées mais pas brûlées.

Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Puis placez les dans un sac plastic et écrasez les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie.

Ecrasez les noisettes

- Dans une casserole faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre. Hors du feu ajoutez le sucre glace et mélangez bien.

Faites fondre le chocolat et le beurre; rajoutez le sucre.

- Étalez alors la pâte à brioche sur un grand rectangle de papier cuisson que vous avez légèrement fariné. Placez la au frais 10 mn au frigo (n'oubliez pas que la pâte contient du beurre donc elle est plus facile à manier quand elle est froide).

Étalez alors la pâte à brioche

- Puis étalez le mélange chocolat et les noisettes dessus. Laissez un espace d'environ 2 cm tout autour. Remettez la pâte au frigo 5 mn pour la refroidir de nouveau.

Puis étalez le mélange chocolat et les noisettes dessus

- Roulez alors la pâte sur elle même en commençant par une des longueurs. Scellez l’extrémité avec un peu d’eau. Vous obtenez un long « boudin ».

Roulez alors la pâte sur elle même

- Coupez alors ce boudin complètement en deux dans le sens de la longueur.

Coupez le boudin dans sa longueur

- Puis tressez ces deux parties en faisant passer une partie par dessus l’autre plusieurs fois de suite.

Puis tressez ces deux parties

- Coupez les extrémités.

Coupez les extrémités.

- Transférerez alors la brioche ainsi tressée dans votre moule.

Transférerez alors la brioche ainsi tressée dans votre moule

- Couvrez d’un torchon humide et laissez de nouveau pousser la pâte environ 1 à 2 h suivant la température ambiante.

Pendant ce temps préparez le crumble:

- Mélangez à la fourchette le sucre, la farine, la poudre de noisette et le beurre.

Mélangez à la fourchette le sucre, la farine, la poudre de noisette et le beurre

- Dés que la brioche a repoussé (environ 20 % de plus)

passez un peu d’oeuf battu sur dessus à l’aide d’un pinceau. Saupoudrez de crumble.

Badigeonnez d’oeuf battu et de crumble aux noisettes

- Enfournez à 180° environ 30 mn. Le gâteau est cuit quand en y plantant une lame de couteau celle ci ressort propre.

Le krantz cake à la sortie du four

Le krantz cake à la sortie du four

Et maintenant régalez vous de cette belle brioche roulée au chocolat et noisettes…

Le Krantz cake

Le Krantz cake

C’est trop trop bon…

Le Krantz cake