









# Brioche aux Fruits et à la Crème



 <b>PRÉPARATION :</b> 20min	 <b>CUISSON :</b> 13-15min 180°C
 <b>PORTIONS :</b> 4	 <b>REPOS :</b> 1h30-2h
 <b>CONSERVATION :</b> 3j	 <b>CONGÉLATION :</b> OUI



## Ingrédients :

- 200gr de Farine
- 240gr de Lait
- 1 Œuf + 2 Jaunes
- 45gr de Sucre
- 30gr de Beurre
- 15gr de Maïzena
- 3gr de Levure Boulangère Sèche
- Vanille (gousse ou arôme)
- 4gr de Sel
- Fruits Frais au choix (ici abricots et fraises)
- Amandes hachées (facultatif)
- Sucre Glace (facultatif)

## Astuces et Alternatives :

- **Farine** → T45-55
- **Lait** → Animal ou soja uniquement
- 3gr **Levure Boulangère sèche** = 6gr **Levure Boulangère Fraîche**
- **Pétrissage** long → mie moelleuse
- Si on est bec sucrés → augmenter les **proportions de sucres.**
- **Congélation** possible avec **fruits cuits** uniquement.

### Infos Nutri pour 1 Portion :

Cal : 353    Prot : 9,3gr    Glu : 56,4gr    Lip : 10,3gr



## Préparation

### Crème Pâtissière Vanille

- 1 Jaune d'Oeuf
- 140gr de Lait
- 15gr de Maïzena
- 25gr de Sucre
- Vanille (arôme ou 1/3 gousse)

- Faire chauffer le lait avec la vanille.
- Fouetter le jaune, le sucre et la maïzena.
- Verser par-dessus une partie du lait chaud tout en fouettant puis reverser le tout dans la casserole.
- Cuire la crème pâtissière sur feu doux, en fouettant jusqu'à épaississement et obtenir une texture onctueuse.
- Verse dans un récipient et filmer au contact.
- Réserver au frais une fois refroidie.

#### Pour une réalisation au Cooking Chef :

- Sélectionner "Bases de la pâtisserie" puis "Crème Pâtissière" et suivre les étapes avec les proportions indiquées ici (sauf si vous souhaitez une plus grande quantité pour d'autres recettes).



# Brioche aux Fruits et à la Crème

## Suite 1

### Pâte à Brioche

- 200gr de Farine
  - 1 Oeuf
  - 80gr de Lait
  - 20gr de Sucre
  - 30gr de Beurre
  - 3gr de Lev. Boul. Sèche
  - 4gr de Sel
- 
- Activer la levure dans le lait tiède environ 5min.
  - Ajouter sucre, œuf, farine, sel et pétrir environ 10min.
  - Ajouter le beurre et poursuivre le pétrissage jusqu'à incorporation.
  - Bouler et faire pousser 1h à 30°C à couvert (ou repos au frais 1 nuit).
  - Diviser en 4, bouler et disposer sur une plaque.
  - Laisser pousser environ 30-40min de nouveau.

#### Pour une réalisation au Cooking Chef:

- Sélectionner "Pâtes & Pains" puis "Brioche Nanterre" et suivre les étapes avec les proportions indiquées ici.



# Suite 2 *Brioche aux Fruits et à la Crème*

## Montage et Cuisson

- 1 Jaune d'Oeuf
  - Brioche
  - Crème Pâtissière
  - Abricots
  - Amandes Hachées
  - Sucre Glace
- 
- Préchauffer le four à 180°C.
  - Former un puits dans chaque brioche à l'aide d'un petit verre.
  - Remplir les puits de crème pâtissière bien mélangée ou mixée.
  - Disposer un demi abricot au centre + quartiers si souhaité, et pour celles à la fraise, laisser uniquement la crème.
  - Dorer les brioches avec le jaune d'œuf + filet de crème, parsemer d'amandes hachées.
  - Enfourner pour environ 13-15min.
  - Sortir et laisser refroidir sur une grille.
- 
- Garnir de fraises les brioches cuites avec la crème uniquement.
  - Saupoudrer de sucre glace !
  - Bonne dégustation !