

Brioche suisses citron & framboise

Préparation

1.).
2. Si vous avez déjà un robot Chef et que vous souhaitez vous équiper en accessoires, le code FLAVIE2 vous permet d'avoir 15% de réduction sur tous les accessoires.
3. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sel et le sucre.
4. Pétrissez pendant environ 10 minutes jusqu'à avoir une pâte bien homogène et qui se détache des parois du bol.
5. Ensuite, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau jusqu'à avoir une pâte bien élastique et qui forme un voile quand on l'étire.
6. Boulez la pâte, puis couvrez-la au réfrigérateur au moins 3 heures, si possible une nuit.
7. Crème au citron : de sucre semoule de maïzena 3 zestes de citron de jus de citron d'eau de jaunes d'œufs de beurre J'ai réalisé la crème au citron à l'aide de mon Cooking Chef qui a géré la cuisson, mais voilà les étapes pour la réaliser à la casserole : Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena, ajoutez les zestes de citron, puis l'eau et le jus de citron.
8. Faites épaissir à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à avoir une consistance de crème pâtissière.
9. Ensuite, retirez du feu et laissez refroidir quelques minutes, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
10. Mélangez bien (si besoin, utilisez un mixeur plongeant) puis filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
11. Pousse & cuisson : 150 à d'inspiration framboise Quelques framboises fraîches (optionnel) 1 œuf pour la dorure Pour la quantité d'inspiration framboise, c'est à vous de voir, moi j'en avais mis environ mais j'ai trouvé qu'on ne sentait plus assez le citron donc à refaire je n'en mettrai que .
12. Après le repos, dégazez la pâte et étalez-la sur un rectangle d'environ 30x60cm.
13. Détendez la crème au citron puis étalez-la sur la brioche en laissant une bande d'environ 2cm de large en haut de la brioche sans crème.
14. Ajoutez l'inspiration framboise hachée ainsi que quelques framboises fraîches si vous le souhaitez.
15. Repliez le bas de la pâte vers le haut, toujours en laissant les 2cm de pâte sans crème non recouverts.
16. Humidifiez légèrement la pâte sans crème et repliez à nouveau en appuyant légèrement pour bien souder la pâte, de cette façon les brioches seront plus faciles à manipuler.
17. Pour que la découpe soit plus facile, vous pouvez placer la plaque de brioche au frais pendant quelques minutes.
18. Coupez vos brioches avec un grand couteau, moi j'ai coupé des bandes d'environ 4cm de large.
19. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (pensez à la retourner pour avoir la bande de soudure sur le dessous de la brioche) et laissez-les pousser environ 1 heure.
20. Ensuite, dorez-les avec un pinceau et un œuf battu puis enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes.
21. Laissez-les refroidir sur grille puis régalez-vous !