

Brioche feuilletée à la framboise (Cédric Grolet)

Catégorie : Brioche & viennoiseries

Ingrédients

- 10g de sel
- 40g de sucre
- 20g de levure fraîche
- 150g de lait
- 150g d'œufs (environ 3 œufs moyens)
- 50g de beurre pomade
- 300g de beurre de tourage
- 150g de sucre
- 5g de pectine NH
- 10g de jus de citron
- 2g de gélatine en poudre
- 14g d'eau

Préparation

1. Voilà une nouvelle recette issue du livre de Cédric Grolet « Fruits » (que je vous conseille au passage, on y trouve vraiment des recettes pour différents niveaux, des cookies et tartes aux desserts à l'assiette et fruits sculptés), celle des brioches feuilletées à la framboise.
2. Ce sont des brioches individuelles garnies d'une compotée de framboises, mais je pense que vous pouvez utiliser la pâte pour faire les formes de brioches que vous voulez, et bien sûr remplacer la framboise par la confiture / la pâte à tartiner / le miel de votre choix.
3. J'ai détaillé la recette le plus possible avec pas mal de photos mais n'hésitez pas si vous avez besoin de plus de précisions.
4. Pétrissez pendant quelques minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis filmez-la et réservez au réfrigérateur pendant toute la nuit (environ 12h).
5. Étalez également le beurre en un rectangle de 13cm sur 40cm environ (vous pouvez utiliser une feuille de papier sulfurisé plié aux bonnes dimensions, ça sera plus facile).
6. Le lendemain, étalez la pâte en un rectangle de 26cm sur 40cm (la pâte doit être deux fois plus large que le beurre, mais de la même longueur).
7. Placez ensuite le beurre au centre de la pâte et repliez les bords en les soudant.
8. Étalez à nouveau la pâte (en faisant attention à ce que la pâte ne se déchire pas, le beurre ne doit pas sortir), puis repliez-la en 3, comme un portefeuille.
9. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire, puis placez-la au réfrigérateur pendant 2h.
10. Ensuite, recommencez la même opération : sortez la pâte du réfrigérateur, étalez la en un grand rectangle, puis repliez-la en 3.
11. Placez à nouveau la pâte au réfrigérateur pour 2h, puis recommencez une dernière fois l'opération pour avoir les trois tours simples.
12. Une fois le dernier tour effectué, placez la pâte au réfrigérateur pendant encore 1h.
13. Une fois le repos passé, étalez la pâte sur 3,5mm d'épaisseur, en un rectangle de 65cm sur 12cm.
14. Dans ce rectangle, détaillez 10 rectangles de 6cm sur 12cm, puis retaillez chaque rectangle en 3 bandes de 2cm sur 9cm (je n'ai pas complètement découpé les bandes, je les ai laissées soudées d'un côté pour que le tressage soit plus facile).
15. Ensuite, préparez les tresses : Puis repliez chaque tresse sur elle-même et roulez-les un peu pour « bouler la

base », sans toutefois « casser » les bandes de feuilletage, surtout pour celles situées sur le dessus des brioches.

16. Placez chaque tresse dans un cercle en inox de 8cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

17. (Avec les chutes j'ai fait des petites torsades que j'ai placées dans des rectangles en inox).

18. Laissez les brioches pousser pendant 30 minutes à 1h dans un endroit chaud.

19. Ensuite, enfournez-les à 170°C pendant 20 minutes, les brioches doivent être bien dorées.

20. Placez la gélatine dans l'eau froide pour la faire gonfler.

21. Dans une casserole, faites chauffer les framboises avec la moitié du sucre.

22. Pendant ce temps, mélangez l'autre moitié du sucre avec la pectine, puis ajoutez le mélange à la purée de framboises.

23. Portez à ébullition et faites encore cuire pendant 1 minute.

24. Hors du feu, incorporez le jus de citron filtré, puis pour finir la gélatine réhydratée.

25. Montage : La recette indiquait de placer la purée de framboises dans une poche à douille, puis de garnir chaque brioche en les perçant sur le dessous, mais j'ai préféré laisser les brioches telles quelles et rajouter la framboise au moment de manger les brioches.