

Brioche des rois gianduja & fleur d'oranger

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 170g de farine T45
- 20g de sucre semoule
- 3,5g de sel
- 8g de levure fraîche de boulanger
- 100g d'œufs (environ 2 œufs)
- 120g de beurre
- 85g de farine T45
- 15g de cacao en poudre non sucré
- 60g de sucre semoule
- 40g de beurre doux
- 30g d'œufs
- 60g de gianduja
- 1 œuf
- 150g de noisettes torréfiées et refroidies.
- 150g de sucre glace
- 150g de chocolat au lait peu sucré (minimum 40% de cacao)

Préparation

1. Allez, on change un peu des galettes feuilletées, on passe à une spécialité de chez moi, le sud de la France, la brioche des rois.
2. Normalement c'est une brioche garnis de fruits confits, et décorées avec des gros grains de sucre et des fruits confits, mais je ne suis pas une grande amatrice de fruits confits donc j'ai décidé de faire cette brioche à ma façon.
3. Elle est parfumée à la fleur d'oranger et garnie de gianduja pour plus de gourmandise.
4. Au lieu de faire une couronne classique, j'ai aussi décidé de faire des boules que l'on peut détacher à la main, c'est encore plus rapide pour la manger ;-). Enfin, je me suis inspirée de Cyril Lignac et j'ai pris sa recette de sablé cacao pour surmonter mes petites brioches, ce qui leur donne un côté croustillant très agréable.
5. Cette brioche n'a rien de compliqué (surtout si vous avez un robot), la seule chose importante est de la commencer la veille au soir pour qu'elle ait le temps de reposer au réfrigérateur.
6. Mélangez, puis ajoutez la levure fraîche émiettée.
7. Tout en continuant à pétrir à petite vitesse, ajoutez progressivement les œufs et l'extrait de fleur d'oranger et poursuivez le pétrissage à vitesse moyenne jusqu'à avoir une pâte homogène et qui se décolle des parois du bol.
8. Ajoutez ensuite le beurre coupé en dés, et mélangez à nouveau à petite vitesse jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé.
9. Augmentez ensuite la vitesse et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique et se détache des parois du bol.
10. Filmez la pâte et laissez-la pousser à température ambiante pendant environ 1 heure.
11. Ensuite, dégazez la pâte en appuyant dessus, puis placez-la au réfrigérateur pour la nuit.
12. Mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à avoir un mélange bien crémeux et homogène.
13. Ajoutez les œufs, et terminez avec la farine et le cacao.
14. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et réservez-la au réfrigérateur (si possible, au congélateur).

15. Voilà la recette du gianduja si vous souhaitez le réaliser vous-même : de noisettes torréfiées et refroidies.
16. Mixez les noisettes avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
17. Sortez la pâte à brioche du réfrigérateur, puis divisez-la en 6 boules.
18. Etalez chaque portion de pâte en un carré, déposez un morceau de gianduja de environ au centre, puis refermez-la et formez une boule lisse.
19. Dans une des boules, pensez à mettre votre fève.
20. Une fois que toutes les boules sont garnies et formées, placez-les en forme de couronne sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
21. Laissez un peu d'espace entre chaque boule pour leur permettre de pousser correctement.
22. Laissez la brioche pousser pendant 1h à 1h30, de façon à ce que les brioches gonflent et prennent environ 1/3 de leur volume.
23. Quand la brioche a gonflé, détaillez des cercles de 6cm de diamètre dans le sablé cacao.
24. Battez 1 œuf, et dorez la brioche.
25. Déposez un cercle de sablé sur chacune des brioches, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 à 25 minutes.
26. Finitions : QS de sucre glace QS de gianduja QS de noisettes Une fois que la brioche a légèrement tiédi, faites fondre un peu de gianduja pour le répartir en filet dessus, puis saupoudrez avec un peu de sucre glace et quelques noisettes avant de vous régaler !