

Brioche suisse café & chocolat

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 490g de farine
- 15g de levure fraîche
- 170g de beurre
- 60g de sucre
- 2 œufs
- 200g de lait
- 15g de café soluble
- 10g de sel
- 140g de lait
- 140g de crème
- 1 œuf
- 60g de sucre de canne
- 15g de maïzena
- 10g de farine
- 10g de beurre
- 35g de chocolat noir à 66% de cacao
- 40g de chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao
- 3g de café soluble
- 250g de chocolat dulcey haché
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sel et le sucre.
2. Pétrissez pendant environ 10 minutes jusqu'à avoir une pâte bien homogène et qui se détache des parois du bol.
3. 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.
4. Ensuite, formez une boule, filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant une nuit (si vous êtes pressé, pendant minimum 2 heures).
5. Crème pâtissière au chocolat & café : de lait de crème 1 œuf de sucre de canne de maïzena de farine de beurre de chocolat noir à 66% de cacao de chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de café soluble Faites chauffer le lait avec la crème et le café.
6. Fouettez l'œuf et le sucre.
7. Ensuite, ajoutez la farine et la maïzena, puis fouettez à nouveau.
8. Versez la moitié du lait chaud dessus, mélangez, puis reversez le tout dans la casserole.
9. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment pour faire épaissir la crème.
10. Quand la crème est prête, retirez-la du feu puis ajoutez le beurre et les chocolats.
11. Quand la crème est homogène, filmez-la au contact puis mettez-la au réfrigérateur pour la faire refroidir totalement.
12. Montage et cuisson : de chocolat dulcey haché 1 œuf pour la dorure Etalez la pâte en un grand rectangle de 60 sur 30cm.
13. Etalez la crème finement en laissant un petit espace sans crème, puis recouvrez avec les pépites de chocolat dulcey.

14. Ensuite, repliez la pâte en deux sur la partie recouverte de crème, puis humidifiez légèrement la partie de la brioche non recouverte de crème et refermez-la.
15. Découpez des rectangles (normalement vous en aurez environ 13), placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (pensez à bien les espacer, les brioches vont gonfler).
16. Dorez-les avec l'œuf battu, puis faites-les pousser pendant environ 1h30.
17. Ensuite, dorez-les à nouveau puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 12 minutes.
18. Laissez tiédir, puis régalez-vous !