

Babka caramel au chocolat

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 125g de sucre
- 85g de crème liquide entière
- 42g de beurre de mi-sel
- 62g de chocolat noir
- 7g de levure fraîche
- 100g de lait
- 250g de farine de gruau ou T45
- 30g de sucre
- 5g de sel
- 1 œuf
- 90g de beurre
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. En parallèle, faites chauffer la crème.
2. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le petit-à-petit avec la crème chaude.
3. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien.
4. Laissez le caramel sur le feu pendant 2 minutes, puis hors du feu ajoutez le chocolat.
5. Faites-le refroidir totalement avant utilisation (ne le mettez pas au réfrigérateur, il sera trop dur pour être étalé sur la pâte en brioche).
6. La brioche : de levure fraîche de lait de farine de gruau ou T45 de sucre de sel 1 œuf de beurre
Mélangez le lait avec la levure émiettée.
7. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et l'œuf.
8. Pétrissez à petite vitesse pendant au moins 10 minutes, la pâte doit se détacher des parois du bol.
9. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau le temps nécessaire de façon à avoir une pâte bien élastique et qui se détache à nouveau des parois du bol.
10. Placez la pâte au réfrigérateur pour la nuit.
11. La cuisson : 1 œuf pour la dorure Le lendemain, étalez la pâte à brioche en un grand rectangle (environ 1,5x plus long que votre moule).
12. Etalez le caramel au chocolat dessus, puis roulez la pâte en un boudin.
13. Coupez le boudin en deux puis enrroulez les deux morceaux l'un avec l'autre.
14. Placez la brioche dans votre moule à cake beurré, puis laissez-la pousser pendant 1h à 1h30.
15. Ensuite, dorez-la à l'œuf battu, puis enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 35 minutes.
16. Laissez tiédir avant de démouler et de vous régaler !