

Brioche tourbillon chocolat & vanille

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 250g de farine de gruau, ou à défaut T45
- 12g de levure fraîche
- 90g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 100g de lait
- 5g de sel
- 1 gousse de vanille et/ou une cuillère à café d'extrait de vanille
- 230g de farine de gruau, ou à défaut T45
- 30g de cacao en poudre
- 12g de levure fraîche
- 90g de beurre
- 30g de sucre
- 1 œuf
- 100g de lait
- 5g de sel
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez l'œuf, le sucre, le sel et la vanille.
2. Pétrissez pendant au moins 10 minutes à petite vitesse, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache des parois du bol.
3. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé et que la pâte se détache à nouveau des parois.
4. Elle doit former un voile sans se déchirer.
5. Formez une boule, puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures, une nuit si possible.
6. Brioche chocolat : de farine de gruau, ou à défaut T45 de cacao en poudre de levure fraîche de beurre de sucre 1 œuf de lait de sel Mélangez la levure fraîche avec le lait.
7. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez l'œuf, le sucre et le sel.
8. Commencez à pétrir.
9. Quand la pâte est homogène, ajoutez le cacao, et poursuivez le pétrissage jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol.
10. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé et que la pâte se détache à nouveau des parois.
11. Formez une boule, puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures, une nuit si possible.
12. Cuisson : 1 œuf pour la dorure Après le repos, étalez les pâtes en deux rectangles identiques d'environ 20 x30 à 25 x 35cm.
13. Retirez le surplus de farine avec une brosse, puis placez la pâte au cacao sur la pâte à la vanille.
14. Roulez la brioche.
15. Coupez un boudin de la taille de votre moule à cake (20cm pour moi).

16. Découpez des tronçons dans le reste de pâte puis placez-les dans des cercles beurrés (j'ai utilisé des cercles de 8cm).
17. Laissez pousser les brioches pendant environ 1h30.
18. Ensuite, dorez-les avec un œuf battu.
19. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 15 minutes environ pour les petites brioches, 25 minutes pour la grande.
20. Laissez refroidir, puis démoulez les brioches et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com