

Brioche Orange-noisette

Pour 2 brioches (6-8 parts chacune)



Fourrage à la noisette

125g Pâte de noisette du Piedmont PFS0004221
100g Sucre glace
100g Chocolat au Lait

Faire fondre le chocolat au lait et ajouter le sucre et la pâte de noisettes.
Mélanger et laisser refroidir à 24-25°C

Appareil à Brioche : Orange

250g Farine T65
250g Farine riche en Gluten
10g Sel
50g Sucre inverti
17g Levure fraîche
250g Œuf
75g Lait
200g Beurre
0,6g Huile essentielle d'orange HLE0002092

Mélanger ensemble tous les ingrédients, sauf le beurre et l'huile essentielle d'orange, jusqu'à ce que la pâte ne soit plus attachée au bol.

Ensuite ajouter le beurre et l'huile essentielle et mélanger au reste jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux de beurre.

Filmer au contact et laisser refroidir au frigo pendant la nuit.

Diviser la pâte en 2 parts égale.

Étaler la pâte (25cl x 20cm).

Étaler 150g de fourrage à la noisette et la rouler.

Couper en deux la moitié de la longueur puis tordre les 2 morceaux.

Mettre dans des moules à brioches.

Laisser reposer 2h à 25°C, puis doré et mettre des morceaux de noisette au-dessus.

Cuire à 175°C pendant 45 min.