

Brioche Babka

Recette

• Farine de gruau	1000 g
• Eau	240 g
• Levure	35-40 g
• Sucre	180 g
• Sel	20 g
• Œufs	360 g
• Beurre	300 g

Pétrissage

Pétrir tous les ingrédients sauf le sucre et le beurre, 5 min en vitesse lente.

Ajouter le beurre en petits cubes, pétrir 10 min en vitesse lente, une fois la pâte bien lisse et décollée de la cuve du batteur, ajouter le sucre en 3-4 fois toujours en vitesse lente pendant 5 min. Mettre la pâte en bac sans lui donner de rabat.

Pointage

30 min à température ambiante puis mise au froid positif pour le lendemain.

Détaillage

Peser des rectangles de 2 kg (sans rabattre la pâte).

Aplatir au laminoir une première fois à 8-10 mm pour une largeur de 40-45 cm, puis mettre l'abaisse sur plaque au froid positif pendant 20-30 minutes.

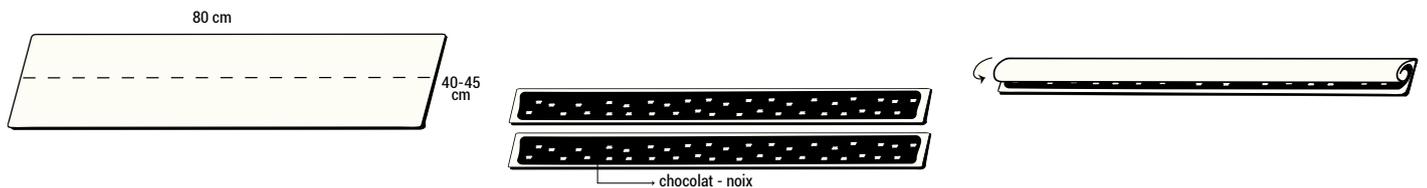
Abaisse final à 5 mm d'épaisseur en prenant toujours la largeur de 40-45 cm sur une longueur de 80 cm.

Diviser la pâte en deux parties égales dans le sens de la longueur.

Garnir l'appareil chocolaté sur toute la surface (150-170 g)

Puis parsemer de noix caramélisées (60 g)

Rouler chaque partie façon pain aux raisins



Façonnage

Pour des moules de 26 cm de long et 10 cm de large.

Découper des boudins de 40 cm pour 500-550 g de pâtes

Découper les boudins dans la longueur, afin de pouvoir les torsader.



Aprêt

2h30 à 26°C

Cuisson

Four ventilé : 20-25 min à 170°C

Four à sole : 20-25 min à 190-200°C (voûte) 180-190°C (sole)

Pour la garniture au chocolat

• Beurre	240 g
• Chocolat noir	260 g

Faire fondre le beurre et le chocolat bien mélangé pour avoir un appareil homogène

Pour les noix caramélisées

• Cernaux de noix hachés	120 g
• Sucre	120 g
• Grué de Cacao	10 g
• Fleur de sel	1 g

Mettre le sucre et les noix dans une poêle à faire caraméliser

Une fois les noix caramélisées, ajouter le grué et la fleur de sel sans cesser de remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser le tout sur une feuille de cuisson, puis laisser refroidir avant utilisation.


MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT T