



Brioche

AUX RAISINS SECS

Ingrédients

Brioche feuilletée
250g farine type 45,
25g de crème liquide
35%, 25g de sucre, 10g
de levure de boulanger,
8cl de lait entier, 2
oeufs, 1 pincée de sel.

Beurre Manie
150g de beurre de
Tourage, 25g de farine
type 55

Praline
100g de praliné 50/50,
100g de raisins secs
golden BROVER, rhum.

1. Préparation des raisins

Mettre à macérer pendant 24h, 100g de raisins golden avec 15ml de rhum ambré

2. La brioche feuilletée

Délayer la levure dans le lait et placer tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Ajouter le lait et la levure et pétrir 10 à 12mn jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Laisser pousser à température ambiante pendant 1h30 puis délayer et mettre au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse. Etaler le beurre maïé en rectangle de 10cm x 12cm

Etaler la brioche en rectangle de 20cm x 12cm y déposer le beurre manié et lui donner trois tours en respectant le temps de repos de 30mn entre les tours. Une fois les tours terminés, laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1h.

3. Montage

Sortir la pâte à brioche du réfrigérateur et faire une abaisse de 20cm x 22cm. La dorer complètement avec du jaune d'oeuf et parsemer la de confimix BROVER. Rouler la brioche en gros boudin et la placer au congélateur pendant 20mn. Sortir la pâte et détailler des tronçons de 6cm et les disposer dans un moule à cake classique. Laisser pousser pendant 1h30 et cuire à 180°C pendant 30mn. Après complet refroidissement, insérer à l'aide d'une poche à douille notre praliné et parsemer quelques raisins secs golden.

Astuce, pour les amoureux des fruits, vous pouvez aussi utiliser les fourrages Brover à la place du praliné