

.....  
**MÉTÉORITES**



CALCULÉE POUR 12 PCE/S

## BRIOCHE VANILLE ET RHUM

Levain.....	230 g
Levure biologique.....	3,5 g
Farine de Gruau.....	210 g
Sucre semoule.....	50 g
Sel.....	6 g
Crème fraîche épaisse.....	70 g
Oeufs entiers.....	70 g
Sucre semoule.....	50 g
Beurre sec 84%.....	85 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio <b>NOROHY</b> .....	9 g
Rhum brun.....	17 g

Dans une cuve de batteur **mettre** le levain, la levure, la farine, le sucre, le sel, la crème épaisse et les œufs.

A l'aide d'un crochet, **pétrir** 3 minutes en première vitesse, puis 5 minutes en deuxième vitesse.

**Ajouter** progressivement le sucre et le beurre.

**Finir** avec l'extrait de vanille et le rhum.

**Arrêter** la pâte à 24°C.

**Laisser** pointer 2h.

**Rabattre** puis laisser la pâte à 4°C pendant 12 heures.

## LEVAIN

Farine de Gruau.....	140 g
Lait entier UHT.....	85 g
Levure biologique.....	3,5 g

**Mélanger** au batteur à la feuille la farine, le lait froid et la levure. **Laisser** fermenter 3 heures à température ambiante.

## MACARONADE

Amande blanchie poudre extra fine SOSA.....	30 g
Sucre semoule.....	50 g
Amidon de maïs.....	8 g
Huile de tournesol.....	4 g
Blancs d'œufs.....	40 g

**Mélanger** tous les ingrédients.

## STREUSEL AMANDE ESSENTIEL

Cassonade.....	45 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA.....	45 g
Farine T55.....	45 g
Beurre sec 84%.....	45 g

**Mélanger** dans un batteur à la feuille la cassonade, la poudre d'amande, la farine, le beurre et le sel jusqu'à l'obtention de petites boules.

**Répartir** de façon régulière le streusel sur une toile siliconée.

**Cuire** à 160°C.

## MONTAGE ET FINITION

**Réaliser** la macaronade et le crumble amande, le cuire à 150°C pendant 10 minutes.

**Façonner** la pâte en 12 brioches de 60g.

**Bouler** les brioches et les déposer dans un fléxipan micro perforé de Ø7,7 cm et 2 cm de hauteur (réf Demarle SF1675).

**Mettre** en pousse à 27°C pendant 3 heures.

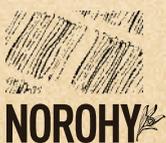
**Laisser** 10 min à 4°C.

**Dresser** à l'aide d'une poche sans douille 10 g de macaronade sur l'ensemble de la brioche et parsemer de 12 g de crumble amande.

**Enfourner** à 180°C pendant 10 minutes.

**Laisser** refroidir et saupoudrer de sucre glace ou neige décor.

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
Rémi MONTAGNE Chef Pâtissier Exécutif et de Baptiste  
SIRAND Chef Pâtissier à l'Ecole Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Studio des fleurs

