

Brioche façon beignet cœur fondant Guanaja




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Brioche façon beignet cœur fondant Guanaja

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 12 pièces.

PÂTE À BRIOCHE

250 g Farine T45
150 g Œufs
30 g Sucre semoule
6 g Sel
15 g Levure fraîche
150 g Beurre
12 **CŒURS FONDANTS
GUANAJA 70%**

PÂTE À BRIOCHE

Sortir le beurre du réfrigérateur.

Mélanger tous les ingrédients excepté le beurre.

Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes puis, incorporer le beurre progressivement jusqu'au décollement de la pâte.

Idéalement, la température de la pâte doit être située entre 24 et 25°C en fin de pétrissage.

Mettre la pâte dans un saladier et couvrir avec un linge propre.

Laisser pointer maximum 2 heures à température ambiante afin de démarrer la pousse et libérer les précurseurs d'arômes.

Dégazer la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un film alimentaire.

Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Détailler des morceaux de 50 g et déposer à l'intérieur un **CŒUR FONDANT GUANAJA 70%**.

Réaliser ensuite des boules de pâte.

MONTAGE

Chauffer l'huile à friture jusqu'à atteindre 140°C.

Plonger les boules de brioches pendant 5 minutes et les égoutter sur du papier absorbant ou un linge propre.

Chauffer ensuite l'huile à 180°C et plonger à nouveau les brioches pendant 1 à 2 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Égoutter sur du papier absorbant ou un linge propre pour enlever le surplus d'huile.

Saupoudrer de sucre glace et déguster.

Astuce de Chef

Si vous réalisez vos brioches façon beignet à l'avance, réchauffez les 5 minutes au four à 170°C avant de déguster.