



# BOULES DE BERLIN GRIOTTE CASSIS

Calculée pour 40 Pces

## Pâte à brioche

1000 g	Farine forte
500 g	Œufs entiers
100 g	Lait entier
100 g	Sucre semoule
20 g	Sel
300 g	Beurre sec 84%
24 g	Levure biologique

Mélangez tous les ingrédients excepté le beurre. Pétrissez au batteur pendant environ 10 minutes puis, incorporez le beurre progressivement jusqu'à décollement de la pâte. La laisser " pousser " à température ambiante. Rabattez la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un plastique. Réservez au réfrigérateur.

## Sucre cassis

150 g	Poudre cassis SOSA
150 g	Sucre semoule

Mélanger et réserver

## Fourrage Griotte cassis

495 g	Pulpe de griottes
165 g	Pulpe de cassis
15 g	Gomme Gellan sosa
165 g	Sucre semoule
165 g	Eau

Mélanger le sucre et la gomme de gellan , Porter à ébullition les pulpes et l'eau ,y ajouter le mélange sucre et gellan lisser puis couler en moule silicone boule de 3cm de diamètre Surgeler

**Divers**

**1500 g BEURRE CLARIFIÉ LIQUIDE  
VALRHONA**

---

Peser la brioche en 4 boudins de 500gr  
Serrer les boudins puis les détailler en boules de 50 gr

Déposer une bille griotte/cassis au centre de chaque boules de brioche et bouler

Laisser pousser légèrement ,puis plonger dans le beurre clarifié chauffé 160°  
Retourner pendant la cuisson, jusqu'à obtention d'une couleur blonde et uniforme  
Déposer ceux-ci sur un papier absorbant puis les rouler dans le sucre cassis .  
Passer dans un tamis pour enlever l'excédent de sucre cassis