

Couronne Navelina



BRIOCHE PARISIENNE

690 g	Farine T45	:	Fraser tous les ingrédients excepté le beurre.
410 g	Œufs entiers	:	Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes puis, incorporer le beurre progressivement.
100 g	Sucre semoule	:	Continuer le pétrissage jusqu'à décollement de la pâte.
17 g	Sel fin	:	La température de la pâte devra être de 24 °C.
28 g	Levure biologique	:	Faire pousser la pâte 30 minutes à température ambiante.
350 g	Beurre sec 84%	:	Rabattre la pâte et l'aplatir sur une plaque en la recouvrant d'un plastique.
		:	Réserver au réfrigérateur pendant 12 h.
		:	Détailler selon vos besoins, dorer une première fois et faire pousser la pâte environ 2 heures à 25 °C.

CRAQUELIN NATURE

90 g	Beurre sec 84%	:	Mélangez le beurre pommade la cassonade et la farine ensemble.
110 g	Cassonade	:	Étaler à 2 mm entre 2 feuilles plastiques, puis congeler.
110 g	Farine T55	:	Détailler.

GLAÇAGE À L'ORANGE ET GRAND MARNIER

1600 g	Sucre glace	:	Mélanger tous les ingrédients.
190 g	Grand-Marnier	:	
220 g	Jus d'orange frais	:	
13 g	Zeste d'orange	:	

PÂTE D'AMANDE 55% À L'ORANGE CONFITE

650 g	Pâte d'amande 55%	:	Fraser la pâte d'amande avec la pâte d'orange confite.
200 g	Pâte d'orange confite	:	

DORURE AVEC CRÈME

120 g	Jaunes d'œufs	:	Mixer tous les ingrédients.
30 g	Crème UHT 35%	:	

BEURRE MANIÉ POUR CAKE

160 g	Beurre sec 84%	:	Mélanger le beurre pommade avec la farine.
40 g	Farine T45	:	

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le craquelin et l'étaler à une épaisseur de 2 mm.

Détailler des disques de 16 cm et retirer le centre avec un emporte-pièce de 8 cm.

Réserver au congélateur.

Réaliser un rouleau de 1,5 centimètre de diamètre et environ 40 cm de long avec la pâte d'amandes à l'orange (environ 130 g).

Étaler la brioche à une épaisseur de 6 mm et découper des rectangles de 7 cm x 40 cm (environ 250 g).

À l'aide de la dorure, badigeonner l'abaisse de brioche et déposer le rouleau de pâte d'amandes au centre.

Refermer la pâte, dorer.

Déposer le rouleau dans un cercle de 16 cm de diamètre préalablement beurré à l'aide du beurre manié, finir en ajoutant un cercle de 6 cm au centre préalablement beurré à l'extérieur.

Faire pousser la pâte environ 2 heures à 25 °C.

Dorer, déposer ensuite la couronne de craquelin et cuire dans un four ventilé à 165°C pendant environ 20 minutes.

Une fois la couronne refroidie glacer à l'aide du glaçage à l'orange et mettre dans un four éteint préchauffer à 180°C pendant environ 2 minutes.

Refroidir avant de manipuler.