



Ingrédients :

Le tangzhong (à faire la veille)

- 250 g d'eau
- 50 g de farine T45



LA VEILLE : LE TANGZHONG

Dans le bol, mettre l'eau et la farine.

Mélanger et cuire 5 minutes 30 secondes - 50°C - vitesse 3.

Épaissir 1 minute 30 secondes - 60°C - vitesse 3.

Réserver dans un petit cul de poule, filmer et laisser refroidir à température ambiante.

Placer ensuite au réfrigérateur au moins 12h00. (ça devient un peu gélatineux)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, farine	5min30	50°C	3	
		1min30	60°C	3	



Recette pour votre
Cook'in



i-Cook'in®

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>

Brioche japonaise aux pralines et au tangzhong

Petit Moule Cœur et Moule Cœur Tendre

Ingrédients :

La brioche au tangzhong

- 130 g de pralines roses de Lyon
- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises®
- 10 g de lait en poudre demi-écrémé
- 50 g de lait entier
- 170 g de tangzhong
- 500 g de farine T45
- pralines roses mixées
- 65 g de crème épaisse entière
- 105 g d'œufs (2)
- 55 g de beurre doux froid

LE LENDEMAIN :

LA BRIOCHE AU TANGZHONG

Sortir le tangzhong du réfrigérateur et laisser revenir à température ambiante au moins 1h00 avant de l'utiliser. Placer les moules Cœur Tendre et Petite Moule Cœur Flexipan® sur la plaque alu perforée.

Quand le tangzhong est prêt, mettre les pralines dans le bol.

Mixer par 3 Tours de TURBO. Réserver la poudre grossière dans un bol.

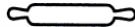
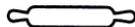
Dans le bol vide (non rincé pour ma part), mettre la levure, le lait en poudre, le lait entier et le tangzhong. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2.

Ajouter la farine et les pralines roses mixées. Mélanger 35 secondes - vitesse 3.

Ajouter la crème épaisse et les œufs. Mélanger 30 secondes - vitesse 3.

Ajouter le beurre froid coupé en cubes. Pétrir 1 minute - pétrissage.

Ouvrir le couvercle et rabattre la pâte à l'aide de la spatule. Pétrir à nouveau 1 minute - pétrissage.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Pralines				3 T
	Levure, lait en poudre, lait entier,	30 sec	40°C	2	
	Farine, pralines roses mixées	35 sec		3	
	Crème épaisse, œufs	30 sec		3	
	Beurre froid coupé en cubes	1 min			
		1 min			

A la baguette : <http://www.alabaguettes.com/>

Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle

i-Cook'in®

Brioche japonaise aux pralines et au tangzhong

Recette pour votre

Cook'in

Guy
Demarle

i-Cook'in®

Ingrédients :

Finition :

- huile de tournesol
- 12 pralines roses
- 1 oeuf battu

Petit Moule Cœur et Moule Cœur Tendre



LA POUSSE, LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Transvaser la pâte dans un cul de poule huilé. (elle est très collante et assez liquide).

Bouler la pâte après vous être huilé les mains pour que la pâte ne vous colle pas trop aux doigts.

Filmer le cul de poule couvert d'un torchon et laisser pousser 1h00 à température ambiante.

La pâte a doublé de volume.

Placer 12 pralines dans un sac congélation et les concasser au rouleau en hêtre.

Réserver dans un récipient.

Sur le Roul'pat huilé, retourner le cul de poule et faire tomber la pâte.

Dégazer et étaler en rectangle sur toute la surface, avec les mains huilées (pas de farine, elle dessèche la pâte et pas de rouleau). A l'aide du coupe pâte, partager en 10.

Sur chaque pâton étalé, placer quelques miettes de pralines.

Replier les bords longs vers le centre et rouler ensuite en escargot.

Placer dans les moules (4 escargots dans le petit moule cœur et 6 dans le moule cœur tendre).

Faire pousser à nouveau 1h00 sous torchon.

Préchauffer le four à 180°C, 30 minutes avant la fin de la pousse.

La brioche a bien levé, battre 1 oeuf.

Badigeonner au pinceau à l'œuf battu.

Enfourner 15 minutes à 180°C puis retourner la plaque alu puis continuer à cuire 20 minutes à 160°C. Laisser refroidir 5 minutes et démouler.

Couvrir avec un torchon pendant le refroidissement.

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>