

Couronne de pain au lait façon brioché aux pépites de chocolat - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4

Description

Une couronne plutôt bien appréciée au petit déjeuner ainsi qu'à tous moments.

L'astuce du chef

Pour accélérer le processus de pousse, allumez votre four à 40°C (104°F), éteignez-le en suite, puis placez la pâte à faire pousser dans le four, toujours protéger d'un linge ou autre pour ne pas que la pâte sèche.

Vous pouvez aussi au préalable placer un bol d'eau dans le four pour créer une petite ambiance humide.

Ingrédients

Pain au lait brioché

- 80 Ml Lait tiède
- 1 Cuil. à thé Levure sèche
- 300 Gr Farine
- 1 Cuil. à thé Sel
- 30 Gr Sucre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Oeuf

Montage et Garniture

- 50 Gr Beurre
- 0.50 Tasse(s) Pépites de chocolat
- 35 Ml Lait

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **340 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients pesés.

Matériels

Un malaxeur électrique (idéalement), avec le crochet ou un grand bol (mélange à la main)

1 moule à gâteau 20 cm x 7 cm de haut (8 po x 2,3/4 po de haut) ou similaire

1 petit bol (levure et lait)

1 piceau + 1 petit ramequin (finition)

1 rouleau à pâtisserie

Film alimentaire + 2 linges propres

1 Coupe pâte ou corne de pâtissier ou couteau de chef (grand).

Réalisation

Dans le lait tiède, mélangez la levure sèche, laissez sur le comptoir durant 5 minutes environ, le temps que la levure fasse effet.

Pendant ce temps, versez la farine (2,1/8 cup) dans le bol du malaxeur électrique.

Ajoutez-y le sel, le sucre (1/8 cup), mélangez le tout quelques secondes.

Ajoutez ensuite la crème 35% (1/2 cup) et l'oeuf, il ne vous reste plus qu'à verser le mélange de lait et de levure.

Placez le crochet sur le malaxeur, faites tourner en vitesse moyenne, jusqu'à que la pâte se détache bien des bords et soit bien homogène.

Réalisez une boule bien lisse entre vos mains, puis placez-là au fond du bol, recouvrez d'un linge ou film alimentaire, laissez reposer durant 1 heure à l'air ambiant.

Façonnage

Une fois que la pâte a doublé de volume, retournez le bol sur le comptoir légèrement fariné.

Récupérez la pâte, écrasez-là légèrement de vos mains, vous réaliserez un disque. Divisez ce disque en cinq parts (triangle).

Dans vos mains, prenez un triangle, rabattez les pointes vers le centre, puis répétez le geste de manière à réaliser à nouveau une belle boule bien lisse. Répétez l'opération pour les quatre autres triangles.

Placez un linge sur les cinq boules, laissez pousser 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, prenez un moule à gâteau, que vous allez beurrer, ensuite, déposez un disque de papier cuisson dans le fond, beurrez à nouveau le papier.

Façonnage#2 et garniture

Prenez une boule, appuyez légèrement dessus, passez ensuite le rouleau à pâtisserie du haut vers le bas, de manière à réaliser un ovale allongé.

À l'aide d'un coupe pâte ou un couteau, du milieu vers le haut du ovale, coupez la pâte en frange fine, en vous assurant quelle reste bien attachée à la partie inférieure du ovale. La régularité des franges jouera beaucoup sur la finition.

Sur la partie inférieure (non coupée), déposez les pépites de chocolat, pliez les côtés sur les pépites, ensuite roulez la partie du bas de l'ovale vers le haut (vous allez recouvrir les pépites de chocolat dans un premier temps) pour finaliser avec les fines franges qui viendront recouvrir votre brioche et apporteront une belle finition.

Placez ce premier façonnage sur le côté intérieur de votre moule à gâteau, répétez l'opération avec les autres boules de pâte.

Cuisson

Une fois les façonnage terminé, recouvrez le moule à gâteau d'un film alimentaire et laissez pousser.

Cela devrait prendre encore une heure sur le comptoir. (voir astuce du chef).

Retirez le film alimentaire, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez la couronne de lait, placez ensuite le moule dans le four pour environ 17 à 20 minutes à 170°C (340°). Pour obtenir une légère coloration.

Bon appétit!