

BRIOCHES ASSORTIES

Pâte à brioche : recette pour 500 g de farine (réaliser la brioche, la laisser pousser une heure environ à température ambiante, puis la laisser reposer une heure environ au froid, puis procéder au façonnage)

1 œuf pour la dorure

Garnitures possibles : pralines en morceaux, pépites de chocolat, sucre en grains, fruits confits macérés dans du rhum,...

Utiliser la brioche, pour la façonner, après une phase de « première pousse » (ou « pointage » = démarrage de la fermentation), puis une phase de repos au froid.

De multiples façons de façonner des brioches existent :

Variété de formes :

-soit brioches individuelles : prendre des morceaux de pâte de 60 g et les façonner en boule dans le creux des mains. Puis :

- soit déposer sur plaque sous forme de boules,
- soit former une « brioche à tête » et la déposer dans des petits moules (silicone ou métallique préalablement beurrés)

-soit brioche de plus grosse taille :

- soit former des petites boules de 50g, et les aligner dans un moule rectangulaire
- soit former une boule d'environ 150 à 300 g (selon grosseur du moule) et la façonner sous forme d'une brioche à tête : faire deux boules (une avec environ les $\frac{3}{4}$ de la pâte, et une avec le $\frac{1}{4}$ restant). Façonner la petite boule en cône, et enfoncer ce cône dans la première boule en appuyant avec le pouce sur les côtés. Mettre dans le moule préalablement bien beurré. C'est la forme traditionnelle de la brioche « dite « mousseline ». Attention au démoulage après cuisson.....
- soit former une couronne
- soit former deux (ou même trois) boudins et réaliser une tresse.

Variété de garnitures : on peut agrémenter les brioches de différentes façons, mais ce n'est nullement une obligation (si la brioche est bonne, elle peut se suffire à elle-même, avec le cas échéant un peu de confiture ou de miel lors de la dégustation).

En règle générale, les grosses brioches « longues » ou « mousseline » sont façonnées sans ajout d'autres ingrédients.

Différents ajouts néanmoins possibles :

- pralines en petits morceaux (incorporées dans la masse de la pâte à brioche)
- pépites de chocolat (incorporées dans la masse de la pâte à brioche)
- grains de sucre à déposer après la pousse (dorer la brioche, la faire pousser, et en fin de pousse, redorer, faire des entailles au ciseau en surface, et déposer quelques grains de sucre)
- quelques petits cubes de fruits confits préalablement macérés dans du rhum (bien égoutter les fruits confits puis les incorporer dans la masse de la pâte à brioche)
- éventuellement un peu de crème pâtissière,
- ...et on peut laisser libre court à son imagination....le point essentiel étant d'avoir une très bonne brioche (bien élastique, pas trop poussée,....)

Pousse et cuisson :

Préchauffer le four à 210/220 °C environ.

Une fois façonnée, dorer la brioche une première fois (pour éviter le croutage pendant la pousse), et faire pousser (compter une heure et demi à température de 20-25 °C) et environ une demi-heure à 35 °C (pas plus chaud, sinon la brioche pousse trop vite et le beurre peut fondre). Une brioche trop poussée aura goût de levure, se craquèlera en surface, et une fois cuite, sera sèche. Lorsque la brioche a doublé de volume, avec une surface bien lisse, rebondie, la pousse est suffisante. Eviter les courants d'air pendant la pousse.

Après pousse, dorer la brioche une seconde fois, le cas échéant faire des entailles au ciseau et ajouter du sucre en grain, puis enfourner à 210/220 °C. Ne pas ouvrir le four en début de cuisson.

-petites brioches : environ 8 à 10 mn à four chaud

-grosses brioches : environ 15 à 25 mn, mais baisser la température à 180 °C en début de coloration.

Contrôler la cuisson : couleur, odeur, et en cas de doute avec un couteau (une lame de couteau plantée dans la brioche doit ressortir sèche).

Conservation :

-la brioche reste savoureuse pendant les 12 à 24 h suivant sa cuisson

-pour déguster dans la 48 h, la laisser refroidir, puis la mettre à l'abri de l'air pour éviter qu'elle ne sèche (boîte, sac plastique alimentaire)

-au-delà, le mieux est de la congeler (dès sa sortie du four, encore très chaude, pour « bloquer » l'humidité à l'intérieur), et la ressortir deux à trois heures avant dégustation (décongèle à température ambiante).

Une bonne brioche doit être légère (peu dense), aérée, et moelleuse.
