

BRIOCHES AUX MARRONS



CORSIGLIA

BRIOCHES AUX MARRONS



POUR 8 BRIOCHES

LEVAIN DE LAIT

- . 300 g de levain liquide
- . 1 kg de farine T45
- . 450 g de lait à 45°C

Fermentation à température ambiante : 2 h 30 / 3 h

INGRÉDIENTS

- . 1 kg de farine T45
- . 300 g de levain dur
- . 350 g d'œuf
- . 250 g de lait
- . 20 g de sel
- . 200 g de purée de marrons Corsiglia
- . 50 g de miel
- . 150 g de sucre
- . 45 g de levure
- . 250 g de beurre
- . 400 g de morceaux de marrons au sirop Corsiglia
- . 200 g de marrons au naturel Corsiglia

Pétrissage (EN 1^{ère} vitesse) : 10 à 15 mn avec farine, levain, œuf, sel, purée, miel. puis 10 mn pour le sucre. Puis 3 à 4 mn pour la levure. Puis 10 à 15 mn pour le beurre.

Pointage : 2 h 00 avec un rabat à 30 mn

division : Détailler le pâton en pièces de 400 g et faire une mise en forme légère.

Façonnage : étaler en rectangle environ 20 cm puis 15 puis étaler par dessus 120 g d'intérieur aux marrons.

Rouler le pâton comme un pain aux raisins puis le faire refroidir. Une fois refroidi, couper en deux parties égales dans le sens de la longueur puis façonner en vrillant chaque partie l'une avec l'autre.

Apprêt : 2 h 30 / 3 h à 25°C

Cuisson : dorer puis cuire à four doux.

Four à sole : 150/160°C, four ventilé : 140/150°C - 40 à 50 mn

INTÉRIEUR AUX MARRONS (950 G)

- . 760 g de crème de marrons Corsiglia
- . 190 g de poudre d'amande blanche

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée
13400 Aubagne

☎ 04 42 36 99 99 ✉ contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896