

BRIOCHE FAÇON ROI PROVENÇAL



CORSIGLIA

BRIOCHÉ FAÇON ROI PROVENÇAL



RECETTE D'ALAIN ROLANCY - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

PÂTE À BRIOCHE

- . 1 KILO DE FARINE TYPE 45
- . 20 G DE SEL
- . 80 G DE SUCRE

- . 40 G DE LEVURE
- . 11 ŒUFS
- . 500 G DE BEURRE

MACÉRATION FRUITS CONFITS

- . 1 KILO DE FRUITS CUBES CORSIGLIA
- . 250 G DE TRANCHES D'ORANGES CONFITES CORSIGLIA
- . 5 ŒUFS
- . QS D'EAU DE FLEUR D'ORANGER

PROCÉDÉ

1/ PESER FARINE, SEL SUCRE LEVURE.

MOUILLER AVEC LA MOITIÉ DES ŒUFS, CASSER LA PÂTE ET INCORPORER LE RESTANT DES ŒUFS. CASSER À NOUVEAU LA PÂTE. AJOUTER LE BEURRE POMMADÉ ET FAIRE À NOUVEAU DÉCALER LA PÂTE DE LA CUVE.

LAISSEZ POINTER LA PÂTE 3/4 D'HEURE À 24°, ROMPRE LA PÂTE ET LA STOPPER AU FRIGO.

2/ LE LENDEMAIN MATIN :

ABAISSE UNE PARTIE DE PÂTE À 6 AU LAMINAIRE.

DÉTAILLER UNE ABAISSE CARRÉE - GARNIR CETTE ABAISSE DE FRUITS CONFITS MACÉRÉS (COMME SI VOUS GARNISSEZ UNE ABAISSE DE PITHIVIERS AVEC DE LA CRÈME D'AMANDES).

ÉTENDRE L'AUTRE PARTIE DE BRIOCHE À 3 AU LAMINAIRE.

DÉCOUPER UN CARRÉ QUE VOUS POSEZ SUR VOTRE GARNITURE (TOUJOURS COMME POUR UN PITHIVIERS) À L'AIDE D'UN CERCLE.

COUPER LA PÂTE À BRIOCHE. FAIRE POINTER LA BRIOCHE À 24° (PAS TROP LEVÉE).

DORER, PARSEMER LE SUCRE EN GRAIN ET CUIRE À 180° FOUR À AIR PULSÉ.

A LA SORTIE DU FOUR LAISSER REFROIDIR SUR GRILLE, NAPPER ET DÉCORER DE FRUITS CONFITS CORSIGLIA.

(1/2 TRANCHE D'ORANGE CONFITE CORSIGLIA, PETITES POIRES CONFITES CORSIGLIA ET BIGARREAUX).



CORSIGLIA SA

455 CHEMIN DE LA VALLEE . 13400 AUBAGNE
TEL 04 42 36 99 99 . FAX 04 42 36 99 85
CONTACT@CORSIGLIA.FR . WWW.CORSIGLIA.FR

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
FACOR
Depuis 1896...