

Brioche au Chocolat

Bâton Suhum 60%



QUANTITÉ RECETTE 14 pièces

N° RECETTE GB60173

Pâte à brioche au chocolat

- 1000 g Pâte à brioche
- 60 g lait 3.5%
- 40 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Préparer la pâte à brioche et, à la fin, mélanger le lait et la poudre de cacao et les ajouter à la pâte à brioche.

Pâte à brioche

- 130 g lait 3.5%
- 30 g levure
- 100 g sucre
- 20 g malt liquide
- 1000 g farine blanche type 400
- 20 g fleur de sel
- 30 g Levit
- 400 g oeufs frais
- 100 g lait 3.5% 21°C
- 600 g beurre pomade

Délayer la levure, le sucre et le malt dans le lait. Ajouter la farine, la fleur de sel et le Levit et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés. Mélanger l'œuf entier et le lait et les ajouter lentement, pétrir la pâte en 2e vitesse pendant env. 12 à 15 minutes en ajoutant le beurre en 3 fois, température de la pâte env. 20°C, laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une nuit en formant un rectangle plat.

Crumble au beurre Chocolat noir aux amandes et au gruë

- 200 g beurre pomade
- 300 g sucre de canne brut fin
- 150 g farine blanche type 400
- 60 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 90 g amandes blanches, moulues
- 200 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Gruës de cacao torréfiées

Battre le beurre et le sucre en mousse, ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao, ajouter également les amandes et le gruë et pétrir pour obtenir une pâte à crumble, mettre au réfrigérateur, broyer moyennement grossièrement dans un cutter.

Montage



- Crumble au beurre
- Bâtons
- Pâte pour brioche

Brioche au Chocolat

- 1100 g Pâte à brioche au chocolat
- 300 g Crumble au beurre Chocolat noir aux amandes et au gruë
- 140 g Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Chocolat foncé de couverture

Pâte

Ne pas travailler la pâte, seulement aplatiser et étendre en rectangle à 7 mm d'épaisseur, mettre brièvement au congélateur, découper en 9 x 8.5 cm, le pâton correspond à environ 75 g.

Finition

Insérer le bâton Bâtuja et enrouler, placer dans des nattes Flexipan* ou moules à pâtisserie, laisser lever env. 90 min à 30°C, RH 70% dans l'étuve, badigeonner 2 x de dorure, saupoudrer de streusel et cuire.

Température de cuisson : 185°C four à sole

Temps de cuisson : 7 min. soupirail fermé et 15 - 18 min.

soupirail ouvert

*Société Demarle
Numéro d'article 1092

PRODUITS FELCHLIN

- BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Chocolat foncé de couverture
- CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio, Gruës de cacao torréfiées
- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Brioche au Chocolat

Bâton Suhum 60%



Numéro de recette : GB60173

Description : Brioche au chocolat avec un insert de chocolat noir et un crumble croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	409
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1712
Prix de vente		Lipides	25.61 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.51 g
		Glucides	35.87 g
		dont sucre	13.42 g
		Protéines	7.2 g
		Sel	0.59 g

Composition :

Farine blanche, beurre, oeufs, lait entier, grués de cacao, sucre de canne brut, cacao en poudre, sucre de canne, sucre, **amandes**, beurre de cacao, levure de boulangerie, améliorant (levain sec (seigle), **farine de seigle, gluten de froment**, poudre d'acérola (support: amidon de manioc), **malt d'orge**, bactéries lactiques (support: farine de froment)), **malt d'orge**, fleur de sel (sel marin), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 01.10.2024

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse