

Couronne des Rois Briochée au Chocolat

avec Chocolini Maracaibo 66%



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB40041

Pâte à brioche au chocolat

- 2130 g Pâte à brioche
- 100 g lait 3.5%
- 80 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre
- 200 g Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

Mélanger le lait et le cacao en poudre et ajouter à la pâte à brioche pendant la deuxième étape. Enfin, incorporer les Chocolini.

Pâte à brioche

- 230 g lait 3.5%
- 30 g levure
- 100 g sucre
- 20 g malt liquide
- 500 g farine blanche type 400
- 500 g farine blanche type 550
- 20 g fleur de sel
- 30 g Levit
- 300 g oeufs frais
- 400 g beurre en cubes, froid

Mélanger le lait, la levure et le malt.
Mélanger le sucre, la farine, la levure, le Levit et le sel pendant 4 minutes en vitesse 1, puis ajouter lentement les oeufs.
Pétrir la pâte en vitesse 2 pendant environ 12 à 15 minutes, en ajoutant les cubes de beurre froid en 3 fois. La température de la pâte doit être d'environ 23 à 24 °C.
Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant toute une nuit.

Dorure

- 200 g oeufs liquides pasteurisés
- 100 g jaune d'œuf liquide pasteurisé

Mixer les ingrédients.

Couronne des Rois Briochée au Chocolat

2310 g Pâte à brioche au chocolat

75 g Dorure

60 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé

120 g sucre grêle

Finition

Peser des pâtons de 1200g, diviser en 30 morceaux de 40g chacun, bouler. Utiliser 9 morceaux pour chaque Couronne des Rois. Incorporer 1 roi par Couronne des Rois dans une boule de 40g. Bouler ensemble 3 morceaux de 40g pour former au centre une boule de 120g. Disposer les 6 autres boules autour, en forme de couronne.

Fermentation : env. 60 à 90 minutes

Température : 28°C, 75% d'humidité

Dorer au pinceau ou vaporiser de dorure et parsemer avec la garniture souhaitée.

Température de cuisson : au four à sole 180°C, sans vapeur, 5 minutes tirage fermé, puis tirage ouvert.

Temps de cuisson: env. 25 minutes

PRODUITS FELCHLIN

- CA19 Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
- CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
- HA01 Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

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

Couronne des Rois Briochée au Chocolat

avec Chocolini Maracaibo 66%



Numéro de recette : GB40041

Description : Brioche au chocolat avec Chocolinis Grand Cru Maracaibo 66%

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|--------------------|---------|--------------------------------|---------|
| Conservation | 3 jours | Kilo calorie (kcal) | 360 |
| Jours de vente | 1 jour | Kilo joule (kJ) | 1505 |
| Prix de vente | | Lipides | 18.38 g |
| Unité de vente | 1 pièce | dont acides gras saturés | 10.38 g |
| | | Glucides | 39.47 g |
| | | dont sucre | 12.83 g |
| | | Protéines | 7.81 g |
| | | Sel | 0.78 g |

Composition :

Farine blanche, beurre, oeufs, lait entier, sucre, grués de cacao, cacao en poudre, 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)), **jaune d'oeuf, malt d'orge**, fleur de sel (sel marin), beurre de cacao, **glucose blé**, eau, régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), vanille

État 10.11.2025

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