

# Couronne des Rois Briochée

avec Chocolini Maracaibo 66%



QUANTITÉ RECETTE 6 pièces

N° RECETTE GB40042

## 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 œufs.  
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

**2130 g Pâte à brioche**

**200 g Maracaibo Chocolini 66%,  
Chocolat foncé de  
couverture, Rondo 0.18g**

**75 g Dorure**

**120 g sucre grêle**

## Pâte à brioche

À la fin du pétrissage, ajouter les Chocolini et mélanger brièvement.

## Finition

Peser des pâtons de 1200g, diviser en 30 morceaux de 40 g chacun, bouler. Utiliser 9 morceaux pour chaque Couronne des Rois. Incorporer 1 roi par Couronne des Rois dans une boule de 40 g. Bouler ensemble 3 morceaux de 40 g 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

CR14 Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g

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

# Couronne des Rois Briochée

avec Chocolini Maracaibo 66%



Numéro de recette : GB40042

Description : Brioche avec Grand Cru Chocolinis 66%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	367
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1536
Prix de vente		Lipides	18.56 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	10.41 g
		Glucides	41.53 g
		dont sucre	12.73 g
		Protéines	7.66 g
		Sel	0.85 g

## Composition :

**Farine blanche, beurre, oeufs, sucre, lait entier, grués 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)), jaune d'oeuf, malt d'orge, fleur de sel (sel marin), beurre de cacao**

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