Brioche fourrée à la crème vanille

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	43 min
Portions	12
Appareil	Combair-Steam SL à partir de 2015

Confitures de pêches

150 g de pêches

75 g de sucre gélifiant

Dénoyauter les pêches, les couper en dés, les mélanger avec le sucre gélifiant dans le moule en porcelaine. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson. Cuire.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 10 min

Air chaud + vapeur 150 °C pendant 30 min

Préparer

Sortir le moule de l'espace de cuisson et verser la préparation dans un saladier. Battre vivement à l'aide d'un fouet pendant env. 5 minutes pour obtenir une liaison. Réserver.

Crème vanille

200 ml de lait

1 gousse de vanille

3 jaunes d'œufs

40 g de sucre

1 cs de maïzena

Fendre la gousse de vanille, gratter la pulpe et mélanger tous les ingrédients à froid. Faire chauffer la préparation jusqu'aux premiers signes d'ébullition sans cesser de mélanger. Verser la préparation immédiatement dans un saladier et laisser refroidir en mélangeant.

Brioche

300 g de farine

¾ cc de sel

2 cs de sucre

20 g de levure

150 ml de lait

1 œuf

100 g de beurre

Mettre la farine et le sel dans un saladier et mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir au robot pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et malléable. Placer la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon humide et la laisser lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

1 œuf

Sur un peu de farine, abaisser la pâte en rectangle d'env. 3 mm d'épaisseur. Répartir la confiture de pêches et la crème vanille dessus. Rabattre la pâte sur les côtés, puis la rouler. Former un cercle, raccord de pâte vers le bas, placer la brioche dans un moule démontable et la badigeonner de dorure à l'œuf battu.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 185 °C avec Cuisiner pro tresse

Enfourner le moule démontable avec la brioche au niveau 2 sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Cuisiner pro tresse 185 °C pendant 30 min

Conseils

Préparer de la confiture de pêches en plus grande quantité et la verser chaude dans des bocaux.

Accessoires

Moule en porcelaine ⅓ GN

Moule démontable ø20 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019