

.....  
**NOROHY** 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

BRIOCHE FLEUR  
D'ORANGER/AMANDE



CALCULÉ POUR 14 PIÈCES Ø 18 CM

## PÂTE À BRIOCHE FLEUR D'ORANGER

Farine de Gruau.....	530 g
Farine de blé Tradition Française.....	530 g
Sel.....	20 g
Œufs entiers.....	420 g
Lait entier UHT.....	140 g
<b>Eau de fleur d'oranger NOROHY.....</b>	<b>95 g</b>
Sucre semoule.....	150 g
Levure biologique.....	40 g
Beurre sec 84 %.....	370 g
Poids total.....	2 295 g

**Mettre** tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre. **Pétrir** 5 minutes en première vitesse. **Pétrir** 7 minutes en deuxième vitesse puis **incorporer** le beurre en première vitesse jusqu'au lissage de la pâte. La température finale de la pâte doit être à 25°C. **Laisser pointer** 30 minutes à température ambiante.

## GARNITURE PÂTE D'AMANDE FLEUR D'ORANGER

<b>PÂTE D'AMANDE DE PROVENCE 70 %.....</b>	<b>980 g</b>
Blancs d'œufs.....	50 g
<b>Eau de fleur d'oranger NOROHY.....</b>	<b>120 g</b>
Poids total.....	1 150 g

Au batteur, à l'aide d'une feuille, **détendre** la pâte d'amandes en incorporant les blancs et l'eau de fleur d'oranger au fur et à mesure. **Réserver** au réfrigérateur.

## DORURE AVEC CRÈME

Jaunes d'œufs.....	320 g
Crème UHT 35 %.....	80 g
Poids total.....	400 g

**Mélanger** ensemble tous les ingrédients.

## SIROP D'IMBIBAGE FLEUR D'ORANGER NOROHY

Eau minérale.....	250 g
Sucre semoule.....	30 g
<b>Pâte de gousse de vanille Bio Madagascar NOROHY.....</b>	<b>3 g</b>
<b>Eau de fleur d'oranger NOROHY.....</b>	<b>15 g</b>
Poids total.....	298 g

**Porter** à ébullition l'eau, le sucre et la pâte de vanille. **Ajouter** l'eau de fleur d'oranger. **Réserver** au réfrigérateur..

<b>Amande blanchie entière SOSA.....</b>	<b>QS</b>
<b>Amande cantonaise caramélisée SOSA.....</b>	<b>QS</b>

Montage et finition

### Brioche individuelle :

**Réaliser** la pâte à brioche et **laisser pointer** minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

**Torréfier** les amandes entières à 150°C pendant 20 minutes. Les **hacher** grossièrement à l'aide d'un couteau et **réserver**. **Préparer** la garniture pâte d'amande, **dresser** 30 g dans des cercles de 4 cm de diamètre. **Surgeler**. **Peser** trois morceaux de pâte à brioche à 20 g pour les tresses. **Façonner** trois boudins de 30 cm de longueur, **réaliser** le tressage puis l'**enrouler** autour d'un cercle de 4 cm de diamètre. **Mettre** en pousse à 29°C pendant 1h30 minimum avec la garniture pâte d'amande au centre. **Laisser** 10 min à 4°C. **Dorer**. **Parsemer** la garniture d'amandes torréfiées concassées.

**Cuire** pendant 11 minutes les brioches individuelles à 180°C. **Imbiber** les brioches en sortie de cuisson avec le sirop puis les **remettre** 1 minute au four.

**Saupoudrer** de neige décor puis **déposer** les amandes cantonaises sur les brioches.

### Brioche à partager :

**Réaliser** la pâte à brioche et **laisser pointer** minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

**Torréfier** les amandes entières à 150°C pendant 20 minutes. Les **hacher** grossièrement à l'aide d'un couteau et **réserver**. **Préparer** la garniture pâte d'amande, **dresser** 180 g dans des cercles de 8 cm de diamètre. **Surgeler**. **Peser** trois morceaux de pâte à brioche à 120 g pour les tresses. **Façonner** trois boudins de 50 cm de longueur, **réaliser** le tressage puis l'**enrouler** autour d'un cercle de 8 cm de diamètre. **Mettre** en pousse à 29°C pendant 1h30 minimum avec la garniture pâte d'amande au centre.

**Laisser** 10 min à 4°C. **Dorer**. **Parsemer** la garniture d'amandes torréfiées concassées.

**Cuire** pendant 15 minutes les grosses brioches à 160°C. **Imbiber** les brioches en sortie de cuisson avec le sirop puis les **remettre** 2 minutes au four. **Saupoudrer** de neige décor puis **déposer** les amandes cantonaises sur les brioches.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA