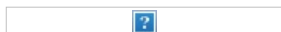




la brioche Schneckenkuchen

MurielMA



la brioche Schneckenkuchen, ça signifie gâteau en escargots, son origine vient de l'Allemagne. En effet, sa forme est composée de spirales juxtaposées rappelant la coquille du gastéropode. Un des premiers importateurs français de ce gâteau ne parlait pas un mot de ce dialecte et quand il se faisait livrer, le fournisseur lui présentait ses Schneckenkuchen, devant la difficulté à prononcer ce mot, il répondait : de toute façon pour moi, c'est du chinois, le terme chinois serait alors resté pour la désigner.

Ma récolte :

Pour la crème vanille.

250 g de lait entier

10 g d'extrait de vanille liquide

2 jaunes d'œuf

45 g de sucre

30 g de maizéna

10 g de fécule de pomme de terre

20 g de beurre doux en dés

Pour la brioche.

200 ml de lait d'amande chocolat

80 g de sucre en poudre

10 g de sucre vanille

2 g de sel fin

2 œufs entiers

500 g de farine

25 g de levure de boulanger

80 g de beurre mou

1 paquet de pépites de chocolat

Pour le nappage de miel cacao.

1 cuillère à soupe de miel d'acacia

1 cuillère à café de cacao en poudre

Je fais chauffer le lait et la vanille, pendant ce temps, je blanchis les jaunes avec le sucre, puis j'ajoute les poudres et je mélange. Je verse le lait vanillé dessus tout en fouettant, je transvase dans la casserole et je cuis à la nappe, c'est-à-dire, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère, sans arrêter de tourner, pour éviter que ma crème accroche. Hors du feu, j'incorpore le beurre et je réserve au frais.

Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, je mets les ingrédients dans cet ordre : lait, sucres, sel, œufs, farine et levure émietée, beurre, je pétris 15 minutes, la pâte est gluante au départ, puis elle finit en boule, je rajoute un peu de farine si elle est trop collante. À 1 minute de la fin, je jette les pépites de chocolat et je pétris 1 minute de plus.

Je pose un torchon dessus et je mets le bol du robot dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte triple de volume, ça varie selon la chaleur.

Je dégaze la pâte sur un plan de travail en appuyant dessus, puis, j'abaisse la pâte et faites un long triangle, sur cinq millimètres d'épaisseur, environ. J'étale la crème pâtissière dessus généreusement, je la roule comme une crêpe et la coupe en quinze morceaux égales. Je les range dans un cercle de , sans les serrer, la pâte va gonfler. Je mets en étuve au four à 30°C, une bonne heure. Je le sors du four, j'augmente la température, dès qu'elle est à 160°C, j'enfourne 20 minutes. Le temps varie selon les fours. Attention de ne pas trop la cuire, dans ce cas, elle deviendrait sèche et dure dessus.

Je chauffe dans une casserole, le miel et le chocolat en poudre deux minutes et je badigeonne au pinceau la brioche que je laisse refroidir avant de démouler.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur Zodiosphere.fr