

Recette brioches tropéziennes sur formeuse « Baguetta Split »

Avantage : recette « maison » !

Ingrédients :

Farine T45 : 300 gr

Levure : 12 gr (9gr pousse améliorée)

Sel : 5 gr

Sucre : 30 gr

Beurre coupé en dés : 70 gr

Lait : 30 gr

Œuf : 1

Eau froide du robinet : 120 gr

1 cuillère à café de fleur d'oranger



Pétrissage : **5 min** en vitesse lente + **12 min** en vitesse rapide.

Pointage : Repos pâte 30 mn, **rabat simple**, clé non apparente, disposer le pâton dans formeuse farinée sur plaque, **laissez reposer 20 mn à température ambiante puis 40 mn au frigo (2 à 4 heures pousse améliorée)**.

Sortez la plaque du frigo, **divisez avec les repères P2 et le coupe pâtes**, disposez les 2 pièces sur plaque avec feuille de cuisson, dorer au pinceau et à l'œuf, répartir du sucre « gros grains » sur la surface.

Enfournez à **200°C** pendant **20-25 mn**.

Après cuisson, laissez bien refroidir avant de découper vos brioches avec un couteau à dents ou à génoise, avec la partie inférieure plus épaisse que la partie qui servira de couvercle, imbibe chaque partie avec un pinceau et le sirop (voir recette sirop « Baguetta Split » ci-dessous), garnissez la partie inférieure avec le mélange crème pâtissière (voir recette crème pâtissière « Baguetta Split » ci-dessous) + crème fouettée.