

# La tropézienne



**Personnes :**

8



**Préparation :**

2h



**Repos :**

Congélation : 30 min.  
Réfrigération : 4 à 12h



**Cuisson :**

Température : 165°C  
Temps : 20-25 min.

## Matériel spécifique

Cercle Ø20 à 24 cm - H4,5 cm

Douille ronde de 18 à 20 mm

## Liste des préparations

- ✓ Pâte à brioche
- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Crème diplomate
- ✓ Sirop



# Les étapes

## J - 1

- 🌀 **Réalisation de la pâte à brioche** Page 3  
*Pointage (repos) 1h*  
*Congélation 30 min + repos au réfrigérateur (max 16h)*
- 🌀 **Réalisation du sirop à la fleur d'oranger** Page 4  
*Réserver au réfrigérateur*
- 🌀 **Réalisation de la crème pâtissière** Page 4  
*Réserver au réfrigérateur 1h minimum*
- 🌀 **Réalisation de la crème diplomate** Page 5  
*Réserver au réfrigérateur le temps nécessaire*

## Jour J

- 🌀 **Abaisser la pâte à brioche sur 1 cm** Page 5  
*Pousse de la brioche (1h30 à 2h entre 25 et 27°C)*  
*Dorure de la brioche + ajout sucre perle*  
*Cuisson 20 à 25 min. à 165° (chaleur tournante)*  
*Refroidir la brioche à température ambiante*
- 🌀 **Découper la brioche** Page 5
- 🌀 **Imbiber la brioche de sirop** Page 5
- 🌀 **Dresser la crème diplomate** Page 5
- 🌀 **Saupoudrer de sucre glace** Page 5

# La pâte à brioche

Tous les ingrédients doivent être froids (hormis le beurre, qui doit être élastique et pas trop mou) !

Placer le bol et le crochet de votre robot au congélateur avant de vous en servir !

## Ingrédients

Pour un diamètre de 20 cm

- ☑ 250 g de farine (T45+T55)
- ☑ 10 g de levure de boulanger
- ☑ 27 g de sucre en poudre
- ☑ 5 g de sel
- ☑ 12 g de lait en poudre
- ☑ 140 g d'œuf entier (x3)
- ☑ 1 œuf pour la dorure
- ☑ 190 g de beurre
- ☑ QS de sucre perle
- ☑ QS de sucre glace

- Dans le bol du robot pâtissier, verser 125 g de farine T55 + 125 g de farine T45 (de gruau si possible !), 27 g de sucre, 5 g de sel, 12 g de lait en poudre et 10 g de levure fraîche. Il ne faut pas que la levure soit au contact du sel ou du sucre !
- Commencer à pétrir sur petite vitesse (1) à l'aide du crochet, puis ajouter 140 g d'œufs entiers (battus). Il s'agit du frasage, cette étape dure environ 5 minutes.
- Lorsque la pâte commence à se détacher de la paroi et former une boule, augmenter légèrement la vitesse (2) afin de développer le réseau glutineux et pétrir pendant 12-20 minutes.
- Lorsque le réseau glutineux est présent, ajouter le beurre coupé en petits morceaux petit à petit (en vitesse 1).
- Lorsque le mélange est bien homogène, continuer de pétrir pendant 5 à 10 minutes (vitesse 2).
- La pâte doit se détacher de nouveau de la paroi et être homogène.
- Si elle adhère ou colle trop, c'est qu'elle n'est pas suffisamment pétrie. Dans ce cas, soit donner des rabats à la main, soit revenir au robot ! La pâte n'adhère pas au crochet, elle est prête ! La température de la pâte devrait se situer entre 23 et 25°C à cette étape.
- Sur un plan fariné, lui redonner un peu de force (l'étirer et la replier) puis former une boule (il faut qu'elle soit bien lisse !).
- La déposer dans un récipient préalablement huilé ou fariné. La recouvrir d'un linge ou d'un film alimentaire percé, et la laisser reposer 1h à température ambiante. (voir page 6 pour déterminer le temps de pointage=fermenter )
- La dégazer, filmer au contact et placer au congélateur 30 minutes puis au réfrigérateur (dans le bas) au minimum 2h.  
(idéalement 1 nuit)  
Mais pas plus de 16h, sinon elle va trop fermenter..

**Notes :** L'été mettre la farine, les œufs et la levure au frigo. On dore la pâte levée avec un œuf entier.

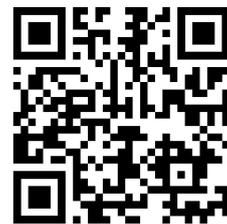


## Ingrédients

- ☑ 35 g de sucre en poudre
- ☑ 80 g d'eau minérale
- ☑ 3 g d'eau de fleur d'oranger

## Le sirop à la fleur d'oranger

- Faire bouillir :
  - 80 g d'eau
  - et 35 g de sucre.
- Puis laisser refroidir.
- Ajouter 3 g de fleur d'oranger et mélanger.



## Ingrédients

- ☑ 375 g de lait entier (micro-filtré)
- ☑ 1 gousse de vanille
- ☑ 75 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g de jaune d'œuf (x4-5)
- ☑ 45 g fécule de maïs
- ☑ 45 g de beurre
- ☑ 10 g d'eau de fleur d'oranger
- ☑ 2 feuilles de gélatine (4 g)

## La crème pâtissière

- Hydrater 2 feuilles de gélatine (même si l'utilisation de la gélatine n'est pas montrée dans la vidéo, je vous le conseille fortement !)
- Faire juste bouillir 375 g de lait avec la vanille. (pour infusion 30 minutes)
- Fouetter à part
  - les jaunes (75 g environ 4 jaunes)
  - avec le sucre (75 g)
  - et la fécule (45 g).
- Verser les 2/3 de lait bouillant sur les jaunes et bien mélanger à l'aide du fouet.
- Reverser la préparation dans la casserole.
- Cuire le tout 2 min à ébullition en fouettant sans cesse.
- Hors feu, ajouter la gélatine essorée et continuer de mélanger à l'aide du fouet.
- Filmer au contact et réserver à température ambiante pour ramener la température de la crème aux environs de 25°C (thermomètre).
- Incorporer alors le beurre froid (45 g) coupé en dés à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter enfin une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger (10 g) et mixer le tout.
- Filmer au contact et placer au réfrigérateur au minimum 1h, elle doit être froide !



# La crème diplomate

## Ingrédients

- ☑ La crème pâtissière
- ☑ 150 g de crème fleurette (35% MG)

- A l'aide du robot, monter la crème fouettée plutôt consistante (ferme mais souple).
- Emulsionner légèrement la crème pâtissière avant de la mélanger à la crème fouettée avec une maryse.
- Mettre en poche et réserver au réfrigérateur, jusqu'à ce qu'elle se tienne parfaitement lors du dressage. (cela peut prendre quelques heures)



## Le montage

- Etaler la pâte à brioche sur 1 cm d'épaisseur, puis la détailler avec le cercle de 20 cm préalablement graissé pour faciliter le démoulage.
- La mettre à pousser pendant 1h30 à 2h00. (à 25°C avec 2 bols d'eau chaude dans le four par exemple, attention de ne pas dépasser les 27°C !)
- Dorer la pâte à l'aide d'un œuf entier, parsemer de sucre perle, puis la mettre au four à 165°C pour 20 à 25 mn (tester la cuisson au couteau).
- Enlever immédiatement le cercle et la laisser refroidir sur une grille.
- Découper la brioche en deux avec un couteau scie : marquer en tournant puis trancher bien à plat.
- Si la brioche est trop haute, en retirer une tranche.
- A l'aide d'un pinceau et du sirop de fleur d'oranger, imbiber délicatement la base de la brioche.
- Mettre environ 570 g de crème pâtissière allégée dans une poche à douille (ronde 18-20mm), pour un diamètre de 20cm (680g pour Ø24 cm)
- Dresser de grosses noix de crème sur la partie basse puis la recouvrir avec la partie haute.
- Saupoudrer de sucre glace.



## ❖ Correspondance vitesse du robot :

- ✓ 1 = 30 tours/minute
- ✓ 2 = 60 tours/minute

## ❖ Temps de pointage de la brioche :

Le pointage (repos à température ambiante) doit être d'1h si la pâte est à 23-25°C.

Plus longtemps, si elle est plus froide et moins longtemps si elle est plus chaude.

Cela dépend aussi de la température de la pièce.

Si il fait 23°C et que la pâte est à 23, ce sera 1h mais s'il fait 30°C et que la pâte est à 23 ce sera 30 minutes.

## ❖ Brioche pour une tarte de Ø24 cm :

- 300 g (150 + 150) de farine (T45+T55)
- 12 g de levure de boulanger
- 32 g de sucre en poudre
- 15 g de lait en poudre
- 6 g de sel
- 165 g d'œuf entier (x3)
- 225 g de beurre

## ❖ Ajout de gélatine ?

Je conseille fortement l'utilisation de la gélatine dans la crème pâtissière car il y a de fortes chances que la crème soit beaucoup trop souple ! La mettre en poche et la réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Je vous conseille de faire un petit essai de dressage avant de l'appliquer sur votre brioche.

## ❖ La brioche

Comme celle-ci est très riche en beurre, elle a le principal défaut de devenir très ferme à la sortie du réfrigérateur et je trouve cela très dommage. Je vous conseille fortement donc de la réaliser le jour même, de la garder à température ambiante et de réaliser le dressage juste avant de la servir ! Elle sera ainsi hyper moelleuse.