

Chinois (brioche)



Calie Cuisine

Type : Boulangerie & Cie

Difficulté : Facile

Durée : 1h + 40min. de cuisson

Ingrédients :

Brioche :

20g de levure boulangère fraîche (ou 2 sachets)
200g de lait 1/2 écrémé
400g de farine
arôme citron (ou orange, vanille selon vos goûts)
2 pincées de sel fin
1 œuf ou du lait (pour la dorure)

Crème pâtissière :

4 œufs (200g)
500g de lait
50g de Maïzena
1 sachet de sucre vanillé

Raisins secs ou pépites de chocolat pour garnir

Préparation : avec ou sans Thermomix TM 31

- ✓ **La Brioche :** Verser le lait dans le bol avec la levure émiettée, et programmer **1 min./50°/ vitesse 2.**
- ✓ Ajouter tous les ingrédients sauf l'œuf, en veillant à mettre le sel en dernier, et pétrir **4min. / Bol fermé/ mode pétrin.**
- ✓ Sortir la pâte du bol, la rouler en boule en la farinant légèrement si besoin et laisser lever 20 min. au chaud (ou env.1h à température ambiante) dans un saladier recouvert d'un linge...Pendant ce temps... :
- ✓ **La Crème Pâtissière :** Dans un mixeur, disposer les œufs, le lait, la farine, le sucre vanillé.
- ✓ Mélanger 60 secondes pour obtenir une préparation homogène.
- ✓ Verser la préparation du mixeur dans une casserole.
- ✓ Mettre à chauffer à feu moyen.

- ✓ Commencer à mélanger doucement et régulièrement avec un fouet.
- ✓ Mélanger sans cesser de tourner pour qu'elle n'attache pas au fond de la casserole.
- ✓ Retirer du feu dès qu'elle nappe très fortement la cuillère.
- ✓ Laisser refroidir dans un endroit frais ou à température ambiante...env. 1h
- ✓ Montage : Lorsque tout est refroidi et que la pâte est montée (pour moi toute la nuit au frigo...la suite le matin)...
- ✓ Retravailler la pâte avec si besoin un peu de farine, l'étaler de tout son long autant que vous pouvez...
- ✓ Etaler la crème pâtissière sur la pâte et garnissez de raisins secs ou de pépites de chocolat...
- ✓ Rouler la pâte sur elle-même afin d'obtenir un boudin homogène, sans serrer.
- ✓ Enfin, (étape très délicate !)...couper des tronçons (envi.5) assez larges et les poser à plats les uns à côté des autres (un peu espacés quand même) dans un moule à manqué préalablement recouvert de papier sulfurisé...
- ✓ Badigeonner le Chinois de lait ou d'œuf battu en omelette pour la dorure !
- ✓ Vous pouvez laisser votre Chinois pousser un moment (env.20min dans un endroit chaud ou 1h à temp. ambiante)...ou bien le mettre à four chaud Th.4 ou 180° pendant environ 40 min.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.
<http://calieculsine.canalblog.com>