

# Brioche mousseline de Michelle

FLEXIPAN®Origine  
Moule GENOISE 24 cm

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte

(à faire 10 à 12h00 avant ou la veille)

- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 350 g de farine de gruau T45
- 60 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 2 pincée(s) de sel fin
- 170 g de beurre doux



## PRÉPARATION

### POUR LA PÂTE (À FAIRE 10 à 12H00 AVANT OU LA VEILLE)

Dans le bol, mettre la levure fraîche de boulanger émiettée, la farine de gruau, le sucre en poudre, les œufs, le sel et le beurre froid coupé en petits cubes.

Mélanger **30 secondes** - vitesse 4.

Pétrir **2 minutes 30** - fonction **Pétrissage**. (sans verre doseur).

Repos 2 minutes. Pétrir **2 minutes 30** - fonction **Pétrissage**. (sans verre doseur)

Sortir la pâte du bol et placer dans un cul de poule filmé au réfrigérateur au moins 10 à 12h00 ou la nuit.

POUR LA PÂTE (À)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, farine, sucre, œufs, beurre	30 sec		4	
	Farine	2min30			
		2min30			

A la baguette - <http://www.alabaguettes.com/>

# Brioche mousseline de Michelle

FLEXIPAN®Inspiration  
Moule BRIOCHE FX100

## Ingrédients:

### Pour le façonnage et la cuisson

- des pépites de chocolat (facultatif)
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- du sucre à chouquettes
- du sucre glace (facultatif)



## POUR LE FAÇONNAGE ET CUISSON

Retourner le cul de poule sur la Roul'pat légèrement huilée.

Rabattre la pâte modérément les mains huilées.

Étaler au rouleau en un grand rectangle et le plier en 4 en vous aidant de la Roul'pat. Étaler à nouveau la pâte au rouleau en un rectangle 40x30 environ (taille de la plaque alu).

\*Si vous aimez le chocolat, parsemer le rectangle de pépites de chocolat à ce moment là avant de rouler.(facultatif). Rouler la pâte en un long boudin toujours en vous aidant de la Roul'pat. Découper le boudin en 8 morceaux égaux. Disposer les morceaux de brioche dans un moule (savarin ou génoise), l'escargot vers vous.

Couvrir et laisser reposer 2h00 à température ambiante. Préchauffer le four à 165°C. Badigeonner la brioche au pinceau silicone avec l'oeuf battu avec 1 c.à.c de sucre. (cuillère magique). Parsemer de sucre casson (à chouquettes)(facultatif).

Cuire 25 minutes environ à 165°C. (selon four).

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler avec soins la brioche sur une grille à pâtisserie. Saupoudrer de sucre glace si vous le désirez.

**A la baguette**

<http://www.alabaguette.com/>