



Pains, viennoiseries

Chinois



2h25 **20 min** **35 min** **1h30** **365**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

450 g **Farine**
50 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café **Levure de boulanger**
220 ml **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

150 g **Crème pâtissière**
50 g **Pépites de chocolat**

Ingrédients pour la cuisson

2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
30 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation du pâton

- 1 Tamiser la farine dans un bol puis ajouter le beurre coupé en dés et une pincée de sel. Frotter du bout des doigts afin d'obtenir des miettes grossières.
- 2 Faire tiédir 5 cl de lait au micro-ondes, puis ajouter la levure et laisser reposer pendant 10 minutes.
- 3 Ajouter le sucre dans le mélange farine et beurre, mélanger du bout des doigts.
- 4 Dans un second bol, verser le reste de lait et l'œuf. Bien mélanger avec le fouet.
- 5 Verser le lait avec l'œuf sur la farine. Commencer à mélanger avec une cuillère en bois puis terminer avec les mains.
- 6 Lorsque le pâton est homogène, le sortir du bol. Pétrir pendant encore 5 minutes sur une surface plane et farinée.
- 7 On doit obtenir une pâte lisse et ferme.
- 8 Laisser reposer cette pâte pendant 30 minutes dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 2

Façonnage

- 1 Avec le rouleau à pâtisserie former un rectangle de 30 cm sur 40 cm.
- 2 Répartir la crème pâtissière sur toute la surface puis parsemer de pépites de chocolat.
- 3 Former un boudin dans la longueur en roulant le pâton sur lui-même.
- 4 Couper 8 tranches, les disposer dans le moule à manqué en silicone.
- 5 Prendre soin de bien espacer les tranches car la pâte va gonfler en cuisant.
- 6 Laisser reposer pendant 1 heure.

Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Dans un bol mélanger le lait avec les sucres. Répartir cette préparation sur le chinois avec le pinceau.
- 3 Enfourner pendant 35 minutes, le chinois doit être doré.

Étape 4

Dressage

- 1 Le sortir du four. Le laisser refroidir pendant quelques instants avant de servir.
- 2 Cette brioche se déguste tiède ou froide mais pas chaude.