Brioche cœur par Dominique Planchot
Pour 10 brioches en forme de cœur de 17,5 cm et 4,5 cm de hauteur

1. ***PÂTE À BRIOCHE***

1030 g de farine T55
110 g de farine T45
340 g de Levain Liquide Levafresh Agrano
80 g de levure
570 g d'œufs
285 g de sucre cristal
485 g de beurre
25 g de sel
30 g de Grand Marnier
45 g de miel
10 g de zeste de citron

Pétrir en première vitesse pendant 5 min puis en deuxième vitesse pendant 20 min les farines, le levain liquide, la levure, les œufs et le sucre. Ajouter le sel puis pétrir en deuxième vitesse pendant 5 min. Ajouter le beurre puis pétrir à nouveau 15 min en première vitesse et 1 min en deuxième vitesse. Ajouter le Grand Marnier, le miel et le zeste de citron. La température de la pâte doit être de 27°C. Passer au pointage durant 3 heures. Passer au froid durant 1 heure pour abaisser la température à 4°C. Détailler 20 disques de 150 g. Disposer un disque dans chaque moule en forme de cœur.

2. ***FOURRAGE FRAISE***

1500 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

3. ***MACARONNADE ROSE***

130 g de blancs d'œufs
290 g de sucre semoule
160 g de poudre d'amandes
26 g d'Arôme et colorant Fraise Sébalcé
30 g de fécule de maïs

A l'aide d'une spatule, mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la fécule de maïs. Ajouter l'arôme puis ajouter délicatement les blancs d'œufs jusqu'à consistance d'une pâte crémeuse.

4. ***MONTAGE ET FINITION***

Répartir le fourrage fraise dans chacun des moules. Déposer un deuxième disque de brioche, préalablement incisé sur le haut pour prendre la forme du cœur, sur le fourrage fraise. Apprêt de 2 heures à 30°C. Passer 30 min au froid. A l'aide d'une poche, répartir la macaronnade sur chaque cœur. Parsemer d'amandes effilées et de sucre glace. Cuire à 155°C durant 30 min.