Brioche d’Anniversaire

1. ***PAIN BRIOCHÉ***

500 g de farine de Gruau
500 g de farine ordinaire
300 g d’oeufs
250 g d’eau froide
20 g de sel
50 g de levure
100 g de sucre
250 g de beurre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Pétrir à vitesse moyenne pour avoir une pâte lisse et qui se décolle bien. Pointage : 30 min, donner un rabat et entreposer au froid.

2. ***PÂTE À FONCER AU CACAO***

900 g de farine ordinaire
100 g de cacao en poudre
500 g de beurre pommade
50 g de sucre

10 g de sel
100 g d'œufs
250 g d'eau froide

Mélanger la farine et la poudre de cacao, sabler ensuite avec le beurre. Ajouter le sucre et le sel. Faire une fontaine et additionner les œufs et l'eau. Mélanger sans corser. Réserver sous film au réfrigérateur.

3. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

1 L de lait entier
80 g de Crème Pâtissière à chaud Extra-fine ancel
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

4. ***COMPOTÉE DE POMMES***

150 g de Fourrage Pomme en cubes ancel

5. ***MERINGUE***

600 g de Meringue ancel
300 g d'eau tempérée

Dans une cuve de batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 min à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre environ 10 min en vitesse maximale jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

6. ***MONTAGE ET CUISSON***

Détailler 5 pâtons de 150 g de pain brioché. Aplatir 3 des pâtons en galette d'environ 20 cm de Ø et façonner le dernier pâton en boudin d'environ 75 cm de long. Réfrigérer environ 15 min. Graisser l'intérieur du cercle avec du beurre pommade. Abaisser à environ 3 mm la pâte à foncer au cacao. Détailler les lettres du prénom et les « coller » à l'intérieur du cercle (à la base du cercle). Réfrigérer environ 15 min. Elargir au rouleau le boudin de pain brioché à environ 4 cm et le plaquer à l'intérieur du cercle sur les lettres. Mettre sur plaque de cuisson recouverte d'une feuille et déposer une première abaisse de pain brioché. Etaler environ 150 g de fourrage aux pommes. Recouvrir avec la 2ème abaisse de pâte. Garnir avec 150 g de crème pâtissière. Refermer avec la dernière abaisse de pâte. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C. Déposer une feuille de

cuisson recouverte de 2 plaques sur la brioche puis cuire 45 min à 150°C au four ventilé. Démouler et remettre environ 10 min au four. Après refroidissement, dresser des pointes de meringue à la poche à douille sur la brioche et décorer le bord avec des amandes hachées colorées en rouge. Cuire environ 8 min à 160°C au four ventilé pour faire dorer la meringue.

7. ***CHIFFRES DÉCORÉS DE GLACE ROYALE***

500 g de sucre glace
2 blancs d'œufs
Jus d'1 citron
QS de Colorant Rouge Sébalcé

Abaisser le dernier pâton de 150 g de pâte à pain brioché à environ 5 mm, mettre au congélateur pour faire durcir. Découper les chiffres de l'anniversaire. Mettre en pousse environ 1 heure à 25°C. Dorer et cuire 8 min à 170°C.
Réaliser la glace royale au fouet, au batteur, en montant les blancs d'oeufs et le sucre glace tamisé jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme. Ajouter le colorant puis le jus de citron pour accélérer le séchage.
Après refroidissement, recouvrir les chiffres de glace royale et laisser sécher. Planter un bâtonnet d'amande dans chaque chiffre pour faire la mèche de la bougie. Fixer les chiffres sur la brioche meringuée à l'aide d'un petit pic en bois.