

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Brioche rolls à la crème de marrons

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Repos : 1h40

Ingrédients :

450 g de farine T45

15 g de levure fraîche de boulanger

55 g de sucre

1 cuillère à café de sel

1 œuf

50 g d'eau

180 g de lait

75 g de beurre

Garniture :

200 g de crème de marrons

50 g de sucre glace

Quelques gouttes de jus de citron

Préparation :

Dans le bol de votre robot muni du pétrin, déposer 450 g de farine et émietter la levure dessus.

Ajouter le sucre, le sel, l'œuf, le lait et l'eau.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien amalgamée, ajouter alors le beurre en petit dès et pétrir 5 minutes.

Vérifier la consistance de la pâte, elle vous paraîtra peut-être trop collante, Dans ce cas rajouter de la farine, cela dépend des farines. Le pâton doit se détacher seul des bords du bol lors du pétrissage, cela peut prendre 5 à 10 minutes.

Former une boule, mettre dans un saladier puis couvrir d'un film alimentaire et laisser doubler de volume.

Après le temps de pause, dégazer la pâte puis la mettre 30 minutes au frais.

Déposer le pâton sur le plan de travail fariné et l'étaler en un long rectangle.

Étaler la crème de marrons et rouler. Couper le boudin en 8 roulés et placer ces morceaux dans un plat rectangle beurré (j'ai utilisé mon plat à tarte rectangle et je n'ai mis que 6 roulés).

Laisser lever 40 minutes dans un endroit tiède.

Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.

A la sortie du four, démouler la brioche et laisser refroidir sur une grille.

Préparer le glaçage en mélangeant dans un petit bol le sucre glace et quelques gouttes de jus de citron.

Faire des traits de glaçage sur tout le long de la brioche.

Déguster.