

Recettes ACIDE ASCORBIQUE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Brioche Chocolat

1350 g	Farine de Gruau
100 g	CACAO POUDRE
40 g	Fleur de sel
120 g	Sucre semoule
40 g	Miel aux fleurs d'oranger SOSA
20 g	Tréhalose poudre SOSA
55 g	Levure de boulanger
550 g	Œufs entiers
600 g	Beurre sec 84%
100 g	P125 COEUR DE GUANAJA
2 pce/s	Zeste d'orange
1 pce/s	Gousse de vanille NOROHY
0,3 g	Acide Ascorbique SOSA

Utiliser des œufs bien froids. Fraser environ 5 minutes tous les ingrédients, sauf le beurre.

Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes en 2^e vitesse. Incorporer le beurre progressivement jusqu'à décollement de la pâte.

Le pétrissage fini, la pâte doit être à 24°C.

La laisser pointer 2 heures à température ambiante.

Rabattre la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un plastique puis la passer au congélateur 30 minutes pour bloquer la fermentation.

Réserver au réfrigérateur.

Détailler des pièces, les bouler ou les façonner suivant la préparation.

Dorer une première fois, laisser pousser 2 heures à 25°C.

Dorer une seconde fois.

Cuire au four à sole à 220°C ou 190°C au four ventilé.

Astuce : La tréhalose permet d'obtenir une meilleure mie, de conserver plus d'humidité dans la brioche et elle assure un meilleur développement du gluten. L'acide ascorbique assure, quant à lui, un meilleur développement de la masse dans le four afin d'obtenir une meilleure alvéole.