

## Mini brioches fourrées façon Tropicienne



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
2 PCE	Branche de romarin	~
1 PCE	Orange non traitée	~
0.5	Brioche au beurre extra fine en sac 10 kg COMPLET	0046205
0.2	Œuf entier	~
0.025	Eau à 25°C	~
0.035	Levure de boulanger déshydratée	~
PM	Sucre perles	~
1 PCE	Œuf entier	~
0.05	Lait entier	~
0.25	Crème pâtissière à froid pur beurre en sac 2,5 kg COMPLET	0022073
0.25	Lait entier	~
0.25	Eau	~
0.3	Crème liquide UHT 35% MG	~
0.1	Confiture d'abricot allégée en bocal verre 320 g LEONCE BLANC	0265689
PM	Extrait de vanille Tahitensis avec grains en bouteille 500 ml SEBALCE	0090013

## Étapes de préparation

- 1 Chauffer le miel et y faire infuser les branches de romarin jusqu'à complet refroidissement.  
Réserver jusqu'à la préparation de la crème diplomate.
- 2 Réhydrater la levure dans un peu d'eau tiède.  
Dans la cuve du pétrin, mélanger à petite vitesse la préparation pour brioche avec l'œuf, la levure réhydratée dans une partie de l'eau à 24°C, le zeste de l'orange et le reste de l'eau tiède.
- 3 Laisser 5 minutes à petite vitesse, puis 15 minutes à vitesse moyenne.  
Puis laisser pointer 30 à 40 minutes sous un torchon humide.
- 4 Dégazer la pâte en la rabattant sur elle-même et la placer minimum 1h au frais.
- 5 Détailler la pâte en 10 plus petites boules et les placer dans des moules graissés.  
Badigeonner les pâtons d'un mélange d'œuf et de lait battus.
- 6 Laisser pousser 1 à 1h30 environ (idéalement en étuve à 30°C et 65 % d'humidité).  
Badigeonner à nouveau avec le mélange d'œuf et de lait, puis saupoudrer de perles de sucre.
- 7 Enfournier immédiatement dans un four chaud (180°C) pendant 20 minutes environ,
- 8 Dans le bol du batteur, verser le lait et ajouter la préparation pour crème pâtissière à froid.  
Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.  
Laisser reposer 12 minutes avant de fouetter une nouvelle fois en ajoutant le miel aux arômes de romarin.
- 9 Monter la crème en chantilly et l'incorporer très délicatement dans la crème pâtissière.  
Réserver au frais en poche pâtissière.
- 10 Préparer la confiture abricot allégée en la mélangeant avec un peu d'extrait de vanille.
- 11 Ouvrir la brioche en 2 dans l'épaisseur et creuser un peu la partie basse.  
Y ajouter une portion de confiture puis pocher généreusement par-dessus la crème diplomate.
- 12 Refermer la brioche et décorer d'un brin de romarin.  
Servir dès que possible.