Tropéziennes
Recette de base pour !1000 g de farine



1. ***PÂTE À BRIOCHE***

1000 g de farine
40 g de levure fraîche
150 g de sucre
20 g de sel
350 g d'œufs
250 g de lait environ
500 g de beurre tempéré

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 minutes en première vitesse. Pétrir ensuite en deuxième vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en deuxième vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Pointage en bac couvert.

2. ***CRÈME DIPLOMATE À LA FLEUR D'ORANGER***

400 g de **Crème Diplomate à froid ancel**
1 L d'eau froide (10°C maximum)

20 g d’**Arôme Naturel Note Fleur d’Oranger Sébalcé**

Verser l’eau froide dans la cuve du batteur, ajouter l’arôme fleur d’oranger et la préparation pour crème diplomate à froid. À l’aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

3. ***MONTAGE & FINITION***

Diviser la pâte à brioche en pâtons de 70 g. Bouler puis déposer les boules sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Laisser pousser environ 2 heures à 25°C. Dorer à l’œuf puis saupoudrer de sucre perlé avant la cuisson environ 15 minutes à 160°C. Après refroidissement, couper les brioches en deux puis dresser de la crème diplomate à la fleur d’oranger sur la partie inférieure. Refermer avec les parties supérieures.