

BRIOCHE VÉGANE

AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Temps de préparation	45 minutes
Repos	1 à 14 heures
Levée	2 h 30
Temps de cuisson	18 minutes à 175 °C

Quantités pour 1 brioche individuelle :

Ingrédients :

Eau	18,5 g	ensemble 1
Nigari	0,05 g	
Sel	0,6 g	
Arôme vanille	3,7 g	
Purée de noisettes	2,4 g	
Lécithine de soja en poudre	2,2 g	

Levure fraîche de boulangerie	1,9 g	ensemble 2
Eau	18,5 g	

Farine T 65 bio	55,5 g	ensemble 3
Sucre	7,4 g	
Protéines de soja pur (Métanutrill)	4,3 g	
Substitut d'œuf (Valpiform)	2,9 g	

Margarine (Bonneterre)	15,2 g
------------------------	--------

Chunks noirs (chocolat G. Detou)	15 g
----------------------------------	------

Ustensile spécifique :

Moule à cannelures pour brioche individuelle de dimension ajustée :
4,5 cm de haut x 7 cm de diamètre de fond x 12 cm de diamètre à l'ouverture.

Préparation :

Jeter l'ensemble n° 1 dans un mixeur. Émulsionner 4 ou 5 minutes. Pendant ce temps, fouetter l'ensemble n° 2 dans un bol pendant 20 secondes. Enfin, mélanger l'ensemble n° 3 dans un grand saladier.

L'étape suivante consiste à mélanger ces trois ensembles d'ingrédients dans le grand saladier. Une fois que la pâte est formée, la sortir du saladier et commencer à la travailler sur le plan de travail. Il faut la battre puissamment en incorporant de l'air. Le mouvement traditionnel consiste à abattre la pâte contre le plan de travail, puis à prendre un des côtés aplatis pour le rabattre par-dessus le reste en permettant à l'air de se loger un peu. On reprend la pâte pour faire le même mouvement, mais perpendiculairement à chaque fois. L'élasticité du pâton évolue peu à peu.



Au terme de ces 15 premières minutes de travail, il faut incorporer la margarine et recommencer 15 autres minutes. Cette opération demande un peu de dextérité car au début, la pâte se disloque sous l'effet du glissement de la matière grasse. La pâte se reforme en 5 minutes et devient très souple. Le travail devient beaucoup plus facile. Une fois ce temps écoulé, placer le pâton au réfrigérateur dans un saladier suffisamment grand (la pâte va gonfler) et recouvert hermétiquement. Laisser reposer de quelques heures à une nuit.

Sortir la pâte du réfrigérateur deux heures et demie avant la cuisson. L'aplanir au rouleau à pâtisserie et la rabattre sur elle-même en deux plis vers le centre. Recommencer cette opération deux ou trois fois. Enfin, aplanir la pâte en forme de rectangle très allongé et disposer les chunks noirs (G. Detou) de façon plus ou moins répartie. Rouler la pâte par-dessus les chunks. Si vous faites plusieurs brioches, découpez des tronçons de rouleau de pâte d'environ 145 grammes.



chacun et disposez-les enroulés dans le fond d'un moule à brioche.



Laisser lever 2 h 30 de façon abritée (pas de courant d'air ni de dessèchement – une cloche haute est idéale).

Cuisson : enfourner à chaud à 175 °C et cuire entre 15 et 18 minutes selon le moelleux désiré. Démouler. Inutile d'attendre pour déguster cette mie filante...



Cette recette vous est suggérée par la Société végétane.

