

Brioche Feuilleté Sésame

Recette:Erwan BLANCHE/Sébastien BRUNO [Utopie]

Pour 20 pièces

- 450g Farine trad
- 300g Farine gruau
- 15g Sel
- 90g Sucre semoule
- 30g Levure
- 190g Pâte fermenté viennoise
- 300g Œufs
- 75g Lait
- 135g Huile de sésame ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]
- 500g Beurre de tourage
- QS Sésame blond
- QS Sésame noir
- QS Sirop à 30°



Dans le bol de votre batteur, mettre les farines, le sel, le sucre, la levure, le lait, la pâte fermenté de viennoise.

Pétrir à l'aide du crochet en vitesse lente en ajoutant les œufs graduellement pendant 6min.

Puis pétrir à vitesse moyenne pendant 10-12min, puis ajouter l'huile de sésame ICHIBANSHIBORI en vitesse puis pétrir de nouveau pendant 3-4 minutes la pâte doit être lisse, brillante et élastique.

Faire alors une boule et inciser cette détrempe en forme de croix.

Recouvrir d'un linge humide et la laisser gonfler à température ambiante pendant 30 minutes.

Dégazer votre pâte à l'aide de vos main, l'étaler légèrement en forme de rectangle de 30cm par 20cm. Puis la réserver au frigo pendant toute la nuit.

Le lendemain étaler le beurre de tourage en rectangle de 15cm par 20cm entre 2 feuilles de papier film et réserver au frigo pendant 15min.

Quand tout est à bonne température rallonger légèrement la pâte au bonne dimension.

Poser le rectangle de beurre au centre de la pâte puis rebattre chaque coté en son milieu sans crée de sur épaisseur.

Souder le milieu d'un coup de rouleau, puis les extrémité pour que le beurre ne s'échappe pas.

Pour le tourage, fariner légèrement votre pâton à chaque fois qu'il commence à coller un peu, mettre la partie la moins large face à nous puis l'allonger régulièrement à l'aide d'un rouleau de 2 fois et demi sa longueur initial.

Réaliser un tour double en pliant les 2 extrémité en son centre puis de bout à bout pour réaliser un nouveau rectangle.

Retour au frigo pour 30min.

Reprendre le tout et fariner légèrement, donner un peu de largeur pour atteindre 20cm puis tourner votre pâton pour avoir la largeur de 20cm face à vous.

Souder à nouveau les extrémité en haut et en bas de

vosre pâton puis l'allonger régulièrement à l'aide de votre rouleau pour atteindre 60cm.

Puis réaliser un autre tour double en pliant les 2 extrémité en son centre puis de bout à bout pour réaliser un nouveau rectangle.

Retour au frigo pour 30min votre pâton doit faire 30cm de large.

Reprendre le tout et fariner légèrement, la largeur de 30cm face à vous, puis étaler régulièrement au rouleau pour atteindre 35cm de large.

Donner un quart de tour pour avoir votre pâton longueur face à vous.

Découper des bandes de 4cm sur 35cm.

Déposer à l'aide d'une poche à douille 35gr de crème sésame.

Roulé individuellement chaque brioche feuilleté.

Graisser des cercles inox de 9cm de diamètre et 4cm de haut avec du beurre pommade et un pinceau.

Déposer vos moules sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis déposer vos brioche dans les cercles cotes roulé vers le haut.

Préchauffer votre four à 30°C puis l'éteindre.

Rentrer votre plaque de brioche pendant 2 heures pour qu'il double de volume.

Préchauffer votre four à 160°C à chaleur tournante.

Cuire vos brioche pendant 25 à 30 min.

Avec grande précaution enlevez les cercles de cuisson à chaud et laisser refroidir vos brioche sur plaque.

A l'aide d'un pinceau recouvrir les brioches de sirop puis les roulés dans un mélange sésame blond et sésame noir.

Repasser au four pendant 3 min à 180°C.

Crème pâtissière sésame

- 473g Lait entier
- 43g Crème liquide
- 70g Jaunes d'œufs
- 45g Farine
- 30g Sucre semoule
- 20g Beurre
- 120g Pâte de sésame blanc spoutpouch
- 45g Graines de sésame torréfiéz



Dans une casserole portez le lait et la crème à ébullition.

Dans un récipient fouettez le mélange jaunes d'œufs et sucre semoule jusqu'au blanchissement.

Puis ajouter la farine et mélanger de nouveau.

Versez la moitié du mélange bouillant sur votre préparation de jaunes d'œuf tout en remuant à l'aide d'un fouet.

Puis versez le tout dans la casserole et mélangez de nouveau.

Cuire la crème pâtissière avec votre fouet sur un feu moyen.

Quand votre crème arrive à ébullition.

Hors du feu ajoutez le beurre, les sésame torréfié et la pâte de sésame blanc spoutpouch mélangez à nouveau.
Débarrassez votre crème dans un récipient et filmez au contact.
Puis la stockez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

★ La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

