



BRIOCHETTE FEUILLETÉE TRESSÉE, DATTE PAMPLEMOUSSE
Flaky briochette, date and grapefruit plait

JEAN JACQUES BORNE
Institut de l'excellence culinaire, Boutique
KAORI, MOF





BRIOCHETTE FEUILLETÉE TRESSÉE, DATE PAMPLEMOUSSE

Flaky briochette, date and grapefruit plait

Ingrédients pour 48 moules rectangulaires 8 x 4 x 4,5 cm

Pour la brioche feuilletée :

Farine	1 000 g	Purée de datte biologique	
Levure fraîche	50 g	Sicolyl®	100 g
Lait	200 g	Beurre	220 g
Eau	220 g	Sel	15 g
Sucre	100 g	Sucre inverti	20 g
Zestes de pamplemousse	10 g	Jaunes d'oeufs	100 g

Pour le tourage :

Beurre	480 g
--------	-------

Pour le sirop d'imbibage :

Jus de pamplemousse		Sirop	125 g
Sicolyl®	50 g		

Procédé :

Pétrir la pâte à brioche avec la levure. Délayer dans de l'eau tiède avec les autres ingrédients tempérés pendant 4 à 5 minutes. Ajouter le beurre et pétrir 4 à 5 minutes. Faire lever à température de 32°C pendant 30 à 40 minutes. Mettre au froid 12 heures.

Tourner la brioche avec le beurre : un tour double et un tour simple avec 30 minutes de pause.

Etendre un rectangle de 5 mm d'épaisseur et de 36 cm x 16 cm. Découper neuf bandes de 4 cm x 16 cm, les recouper en 3 dans le sens de la longueur (laisser 1 cm non coupé).

Tresser la pâte et mettre dans des moules beurrés.

Faire lever à 30°C pendant 3 heures à 3 heures et demi et cuire ensuite à 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Pulvériser de sirop à la sortie du four et remettre au four 2 minutes.

Une fois froide, percer des trous dessous et garnir avec la compote de datte et pamplemousse.

Pour la compote datte - pamplemousse :

Jus de pamplemousse		Purée de datte biologique	
Sicolyl®	80 g	Sicolyl®	250 g
Sucre	30 g	Pectine NH	6 g

Procédé :

Faire bouillir la **purée de datte biologique Sicolyl®** et le **jus de pamplemousse Sicolyl®**. Ajouter la pectine mélangée au sucre. Faire bouillir 2 minutes et faire refroidir.

Ingredients for 48 rectangular moulds 8 x 4 x 4.5 cm

For the flaky briochette :

Flour	1 000 g	Fresh yeast	50 g
Sicolyl®'s organic		Grapefruit zest	10 g
date purée	100 g	Milk	200 g
Water	220 g	Salt	15 g
Sugar	100 g	Invert sugar	20 g
Egg yolks	100 g	Butter	280 g

For the folding dough:

Butter	480 g
--------	-------

For the soaking syrup:

Sicolyl®'s grapefruit		Syrup	125 g
juice	50 g		

Method :

Knead the brioche dough with the yeast. Dilute in tepid water and the other softened ingredients, for 4 to 5 minutes. Add the butter and knead for a further 4 to 5 minutes. Leave to rise at a temperature of 32°C for 30 to 40 minutes. Chill for 12 hours.

Fold the brioche with the butter: 1 double fold and one single fold and leave for 30 minutes.

Roll out a 5mm-thick rectangle 36cm x 16cm. Cut into nine strips of 4 cm x 16 cm, cut them again into 3 lengthwise (leave 1 cm uncut).

Plait the dough and place in buttered mould.

Leave to rise at 30°C for 3 to 3 and a half hours and bake at 200°C for 15 to 20 minutes.

Remove from the oven and spray with syrup. Return to the oven for a further 2 minutes.

When cold, make holes in the underside and fill with the date and grapefruit compote.

For the date and grapefruit compote :

Sicolyl®'s grapefruit		Sicolyl®'s organic date	
juice	80 g	purée	250 g
Sugar	30 g	NH pectine	6 g

Method :

Bring the **Sicolyl®'s grapefruit juice** and **Sicolyl®'s organic date purée** to the boil. Add the pectin mixed with the sugar. Boil for 2 minutes and leave to cool.