

la **fabrique**<sup>®</sup>  
L'INGRÉDIENT CRÉATION

# **Brioche Feuilletée duja noix de pécan**

12 pièces

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



# Brioche feuilletée

---

1000 g farine  
600 g farine T55  
30 g sel fin  
180 g sucre  
150 g beurre extra sec 84% MG (1)  
**35 g arôme naturel goût fleur d'oranger La Fabrique**  
550 g lait entier  
75 g levure fraîche  
300 g œufs  
900 g beurre extra sec 84% MG

Verser dans le pétrin les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la fleur d'oranger. Ajouter la levure délayée dans le lait froid. Pétrir en 1ère vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant 3 min, puis pétrir en 2ème vitesse pendant 7 min. La pâte doit être bien lisse. Reposer 2 h minimum à 4°C, la nuit entière si possible.

Étaler la pâte au laminoir, épaisseur 10 mm. Beurrer les 2/3 de la surface avec le beurre de tourage (2). Plier en trois puis donner un tour simple. Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4°C pendant environ 1 h. Donner un troisième tour simple puis étaler à 8 mm. Découper en plaque de 60x40 cm. Laisser refroidir. Détailler des bandes de 45 cm de longueur sur 5 cm de largeur. Réaliser un "Zig Zag" avec la bande, sur une largeur de 3cm. Graisser les moules, chemiser au sucre cassonade, puis insérer votre zigzag. Laisser reposer une nuit au froid positif.

Mettre à pousser à 26°C, 1h/1h30. Cuire 30min à 160° en four ventilé, oua fermé.

# Sirop de glucose

---

250 g eau  
250 g cassonade  
100 g glucose  
70 g gomme arabique  
**10 g arôme naturel goût fleur d'oranger La Fabrique**

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique. Ajouter la fleur d'oranger et laisser infuser. Napper les brioches à la sortie du four.

# Duja noix de pécan

---

**400 g pure pâte de pécan La Fabrique**  
21 g sucre  
200 g sucre glace  
1 gousse de Vanille  
2 g fleur de sel  
30 g poudre de lait

Réaliser un caramel avec un peu d'eau (avec le sucre). Débarrasser sur plaque en y ajoutant la fleur de sel, et laisser refroidir. Mélanger la gousse de vanille grattée, la poudre de lait et le sucre glace. Placer tous les ingrédients dans un robot cutter, mixer 5min pour réaliser le duja. Débarrasser avant utilisation.

## Montage et finition

---

Laisser suer sur grille à la sortie du four les brioches.  
Fourrer les brioches avec le duja pécan, a cœur en en laissant couler sur le dessus.