

Maritozzi TM

Ingredients
Pâte à brioche
220g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1cuillère à café de sucre
50g de beurre mou
50g de miel
370g de farine
50g de sucre
1 oeuf
Sirop d'imbibage
100g d'eau
80g de sucre
Chantilly
200g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de sucre glace
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte à brioche

- Pour 10 maritozzi -

Dans le bol mettre le lait, la levure et la cuillre de sucre 6 min/37C/vitesse 1.5

Verser la farien, le sucre, le miel et l'oeuf battu 4 minutes/mode ptrin

Ajouter le beurre mou en morceaux 6 minutes/mode ptrin

Laisser doubler de volume l'intrieur du bol (ça va plus vite)

Diviser la pte en 10 et façonner 10 boules

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume (la dure est alatoire)

Prchauffer le four 180C et enfourner pendant 15 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu' dissolution du sucre

A l'aide d'un pinceau imbiber gnreusement les brioches

Laisser refroidir et couper en 2 (pas jusqu'au bout, on ne doit pas avoir 2 morceaux) comme sur la photo

Chantilly

Fouetter la crme liquide de façon bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et la poudre de vanille

Garnir les brioches de la même façon que sur la photo

C'est parti pour la dgustation !

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Maritozzi TM

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr