



» Recettes » Viennoiseries » Brioches

Chinois



Pour : 8 personnes Auteur : Chef Philippe

Durée : 3 h 30 (+ 2 heures) 43 notes

[83 commentaires](#)

Difficulté :

Publiée le : 5 déc. 2015

Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte à brioche :

- 375 g de farine type 45 ou de farine type 55
- 8 g de sel fin
- 40 g de sucre en poudre
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 4 œufs en **œ**ufs tempérés
- 190 g de beurre pomade
- un peu d'eau **œ**ède (2 cuillères à soupe)

Garniture :

- 300 g de crème pâtisseries vanillée
- 3 cl de rhum brun

Finis**œ**on :

- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- un peu de sucre en grains (casson)
- 100 g de fondant blanc

Matériel u**œ**lisé :

- Robot Probaker - noir
- Chambre de pousse Brod & Taylor - avec grille supplémentaire
- Moule à manqué rond - Exopan® - Ø 22 cm
- Spatule coudée inox - Lame 31 cm
- Pinceau pâtisseries - en soie naturelle - Lrg 3,5 cm

Phases techniques pour Chinois :



1 Pour réaliser cette recette de chinois, commencer par préparer tous les ingrédients (ne vous fiez pas aux quantités sur la photo, ce jour-là j'ai réalisé deux chinois. Les quantités données sont pour un chinois de 6 personnes).



2 **Pâte à brioche** : Disposer la farine en fontaine dans le bol du batteur.



3 Ajouter le sucre en poudre...



4 ...et le sel fin.



5 Dissoudre la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède (pas trop chaude, attention !). Réserver de côté.



6 Verser 3 œufs entiers tempérés au centre de la fontaine.



7 Commencer à pétrir la pâte avec l'accessoire "crochet"...



8 ...de façon à donner du corps à la pâte.



9 Incorporer l'œuf restant.



10 Au bout de quelques minutes de pétrissage...



11 ...la pâte doit former un bloc et ne doit plus adhérer aux parois de la cuve.



12 Stopper le batteur.



13 Ajouter le beurre pommade en parcelles...



14 ...et recommencer le pétrissage jusqu'à ce que la pâte claque sur les parois de la cuve.



15 Ajouter la levure délayée à petite vitesse pour éviter les projections...



16 ...puis continuer à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse...



17 ...et qu'elle n'adhère plus aux parois de la cuve. Stopper le batteur et retirer la cuve de celui-ci.



18 Corner les bords du récipient...



19 ...et couvrir avec un torchon. Laisser pousser 1h30 à 2 heures dans un endroit \blacklozenge ède (proche d'un radiateur, dans une chambre de pousse, sous une lumière chauffante...).



20 Au bout de ce laps de temps, la pâte doit avoir doublé de volume.



21 Rompre la pâte avec le poing, on dit que l'on dégaze la pâte. À ce stade, la pâte peut être conservée au frais à couvert, elle est prête à être u \blacklozenge lisée. Pour une manipula \blacklozenge on plus aisée, la laisser au frais 1 heure afin qu'elle se raffermisse légèrement.



22 **Montage du chinois** : Diviser la pâte en deux. Peser d'un côté un pâton de 200 g, de l'autre un pâton de 600 g environ. Placer ce dernier pâton dans le réfrigérateur afin qu'il se raffermisse.



23 Abaisser le pâton de 200 g en lui donnant une forme arrondie et le disposer dans le fond du moule à manqué de \emptyset 22 cm. Bien l'apla \blacklozenge r dans le fond du moule, sans le faire remonter sur les côtés. Réserver de côté.



24 Placer le second pâton refroidi sur le plan de travail fariné.



25 L'abaisser en un rectangle de 25 x 40 cm environ. Possibilité de le placer de nouveau dans le réfrigérateur de manière à le rendre plus facile à manipuler, notamment à rouler à l'étape 30.



26 Mélanger la crème pâ \blacklozenge ssière afin de la rendre bien lisse. Ajouter le rhum brun et bien mélanger.



27 Verser la crème pâ \blacklozenge ssière (froide ou tempérée) sur la pâte.



28 L'étaler avec une spatule métallique coudée...



29 ...sur toute la surface de la pâte.



30 Rouler la pâte pour former un rouleau de 40 cm de long.



31 Couper ce rouleau de pâte en 7 morceaux égaux.



32 Disposer les escargots de pâte obtenus, dans le moule, sur le fond de pâte déjà mis dans le fond du moule.



33 Commencer par l'escargot de pâte du milieu, puis disposer harmonieusement les 6 autres escargots de pâte tout autour.



34 Vous veillerez à placer les terminaisons des escargots vers le rouleau central.



35 Placer le moule dans un endroit **chaud** pour procéder à une seconde pousse. Lorsque la brioche est bien gonflée et qu'elle remplit bien le moule (compter 1h00 à 1h30 de temps de pousse)...



36 ...**dorer** la surface du chinois à l'aide d'un pinceau **pâtisseries**, avec du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.



37 Parsemer sur le dessus du sucre casson (sucre en grains)...



38 ...et enfourner à four **ventilé** préchauffé à 180°C...



39 ...pendant 25 minutes environ.



40 Au terme de la cuisson...



41 ...**retirer** le chinois du four et laisser refroidir. Napper enfin le dessus du chinois de glace royale ou de fondant blanc réchauffé quelques secondes au four micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau (juste de quoi le ramollir). **À déguster froid au goûter ou au petit-déjeuner. Une pure merveille !**



Astuce(s) du Chef :

Vous pouvez **utiliser** de la levure déshydratée. Cependant le dosage ne sera pas le même (vous référer aux **indications** sur l'emballage).

Je conseille fortement la levure de boulanger fraîche, vendue en cube de 30 à 40 g en grande surface, au rayon frais **pâtisseries**.

Avis des internautes :

Veuillez vous connecter pour poster un avis