

Brioche de Noël Crumbler

Par Mickaël MORIEUX, MOF



Préparation
20 min



Cuisson
20 min



INGRÉDIENTS

Macération des fruits minimum 7 jours:

- 4kg de raisins secs
- 2kg d'orange en cubes confites
- 1kg de citron en cubes confits
- 500g de Rhum
- Puis recouvrir en eau jusqu'à ras des fruits

Pour la pâte :

- 1000g de farine
- 200g de chapelure fine de **viennoiseries de la veille** torréfiées*
- 700g d'œuf
- 150g de sucre
- 40g de levure
- 20g de sel
- 500g de beurre

Pour la finition :

- 100g de beurre fondu
- Sucre glace

**(fonctionne aussi avec de la chapelure de pain fine torréfiée mais la viennoiserie apporte un plus)*

PRÉPARATION

1 - Mélanger la farine, la chapelure de viennoiseries, le sucre, l'œuf, le sel, la levure

Pétrissage PA

2 – En fin de pétrissage, ajouter 500g de beurre puis une fois la pâte lisse mettre 400g de fruits au kg de pâte

3 – Laisser reposer une nuit à 4 degrés

Le lendemain :

4 - Diviser : 200g, puis façonner en petits pains

5 - Pousse environ 2h

6 – Faire cuire à 150°C pendant 20min.

7 - À la sortie du four, badigeonner le produit avec du beurre fondu. Une fois refroidi saupoudrer de sucre glace. Puis déguster



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr