Maritozzi pistache TM

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

Pâte à brioche

- Pour 10 maritozzi -

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

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

Ajouter le beurre mou en morceaux 6 minutes/mode pétrin

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

Diviser la pâte en 10 et façonner 10 boules

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume (la durée est aléatoire)

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pendant 15 minutes

Sirop d'imbibage

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

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

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

Chantilly pistache

Fouetter la crème liquide de façon bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et la pâte à pistache

Garnir les brioches de la même façon que sur la photo et parsemer de pistaches concassées

C'est parti pour la dégustation !

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

Maritozzi pistache TM

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