



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 cuillère de sucre 6 min/37C/vitesse 1.5

Verser la farine, le sucre, le miel et l'oeuf battu 4 minutes/mode pétrir

Ajouter le beurre mou en morceaux 6 minutes/mode pétrir

Laisser doubler de volume 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 pâte est alatoire)

Préchauffer le four 180C 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

Fouetter la crème 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 dégustation !



Maritozzi TM

