

Recette des brioches gluant

Pour 8 brioches

Temps : 2h20

Pour la pâte

Farine boulangère	140 g
Sucre	10 g
Sel	1.5 g
Levure en sachet	1.5 g
Colorant bleu naturel	Environ ½ cuillère à café
Sirop de sucre	4 g
Lait	70 g
Eau	25 g
Beurre doux	8 g

Pour le visage

Stylo décor chocolat (blanc)	1
Stylo décor chocolat (brun)	1
Stylo décor chocolat (rouge)	1

Les brioches gluant, à la douce teinte azur, ont un bon goût de pain blanc. Recommandé au moment du goûter ou pour accompagner l'heure du thé.

Préparation des brioches gluant

(Avant de commencer)

- Mettre le beurre à température ambiante.
- Durant la préparation, garder le lait à température ambiante.

- 1 Dans une jatte, mettre la farine, le sucre, le sel, la levure et le colorant, et mélanger avec un fouet. Ajouter le sirop de sucre, puis le lait et l'eau ensemble.
- 2 Pétrir à la main, jusqu'à ce que la pâte ne soit plus poudreuse ; la sortir du bol.
- 3 Placer la pâte sur un plan de travail ou une planche à découper, l'étirer et la froter ; quand elle est bien homogène, ajouter le beurre. Pétrir jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé.
- 4 Lorsque le beurre est bien incorporé et que la surface de la pâte est légèrement brillante, en faire une boule, la mettre dans un bol, envelopper le bol et laisser fermenter dans un endroit à 30°C pendant 40 minutes. (La pâte doit devenir 1,5 à 2 fois plus volumineuse qu'avant la fermentation.)
- 5 Appuyer légèrement sur le haut de la pâte pour la dégazer. Peser la pâte sur une balance, la diviser en 8 parts égales et en faire des petites boules.
※Si l'on aligne et cuit les pâtons à ce moment-là, le produit fini ressemble à ce que l'on appelle un "chigiripan".
- 6 Recouvrir d'un torchon humide bien essoré et laisser reposer 10 minutes.
- 7 Enlever le chiffon et pincer le haut des pâtons pour leur donner la forme d'un gluant. Disposer les têtes gluantes sur une plaque.
- 8 Faire lever à 30°C pendant 25-30 minutes (les laisser grossir pendant cette durée, ou arrêter s'ils sont assez dodus). Refaçonner la pointe des gluants une nouvelle fois.
- 9 Préchauffer le four à 140°C, baisser à 130°C et faire cuire les gluants 15 minutes.
※En couvrant d'aluminium environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, la couleur ne changera pas trop.
- 10 Sur du papier sulfurisé, en utilisant un stylo décor au chocolat réchauffé au bain-marie, dessiner le blanc des yeux du gluant, puis laisser le papier refroidir au réfrigérateur. Coller les ronds blancs refroidis sur les brioches encore chaudes à l'aide du stylo blanc, faire bien adhérer. Finir en dessinant les pupilles à l'aide d'un stylo décor marron, et la bouche avec un stylo décor rouge.
※Les visages des gluants n'ont pas beaucoup d'espace entre les deux yeux ; ils ont des grandes pupilles expressives, et la bouche est dessinée avec une courbe souriante pour un résultat mignon.