

FOU DE Pâtisserie

Tendances • Recettes • Pas à pas • Inspiration • Fiches techniques



Le BAB
Babka Zana
Michaël Bartocetti
The French Bastards
Sébastien Bouillet
Benoit Castel
Pierre Chauvet
Jérémy Del Val
Marie Dieudonné
Maxime Frédéric
Henri Guittet
Elisabeth Hot
Patrice Ibarboure
Jojo&Co
Laurent Le Daniel
Pierre Marcolini
Florent Margailan
Mi Cielo
O'jourdhui
François Perret
Hugues Pouget
Jessica Préalpato
Tristan Rousselot
Jérémie Runel
Utopie
Jonathan Wahid
David Wesmaël

+ DE 50 RECETTES DE CHEF.FE.S

Pour un été frais et acidulé

BABKA MON AMOUR

La folle aventure
d'une brioche

BENOIT CASTEL

Clafoutis multi-ruits,
le hit de l'été

FLORENT MARGAILLAN

Les fruits sublimes
en version palace



PATRICE IBARBOURE : L'ÉPOPÉE D'UN MOF / COUP DE FRAIS AU PLAZA ATHÉNÉE AVEC LA TARTE AUX GRIOTTES D'ELISABETH HOT / LA BRIOCHE COOKIE DOUGH PAR LE BAB / LA MYTHIQUE BOURDALOUE LIVRE TOUS SES SECRETS / ÇA BOUGE À LILLE AVEC COFFEE MAKERS / LES DESSERTS DE HAUT VOL DE JONATHAN WAHID / SUPERNATURE : ON PÂTISSE AVEC DES FLEURS ET DES PLANTES

La brioche Cookie Dough

de Margaux Aycard (Le BAB, Paris)

Trois lettres, BAB pour « bar à brioches » et un seul mot d'ordre : offrir la meilleure brioche de Paris sous toutes les formes possibles. C'est le joli pari que s'est lancé cette jeune cheffe avec ses délicieuses recettes salées et sucrées.

texte **Eugénie Pont**

photographies **Sébastien Dubois-Didcock**



Life is short, eat brioche



Lorsque l'on entre dans la petite boutique de Margaux Aycard, il n'est pas difficile de deviner le produit phare de la maison. Entre l'alléchante vitrine qui laisse découvrir les recettes du moment et le néon qui donne le ton (« *Life is short, eat brioche* »), on sait que la star du comptoir, ici, c'est la brioche. C'est après un bachelors en cuisine, suivi d'une spécialisation en pâtisserie à la prestigieuse école Ferrandi, que Margaux est devenue cheffe des cuisines du restaurant de Charles Compagnon le « 52 » à Paris en 2017. Elle y reste deux années puis, en 2019, elle décide de se lancer dans la grande aventure et d'ouvrir sa propre boutique. Pourquoi un bar à brioches ? Tout simplement parce qu'elle part du constat que c'est un produit 100 % français que tout le monde aime, mais qui est plus souvent achetée industriel au supermarché que frais chez le boulanger. Elle a aussi compris que ce serait un formidable terrain de jeu pour sa créativité. Sucrée ou salée, feuilletée ou tressée, en roll ou perdue, la brioche permet de multiples déclinaisons. Loin de s'arrêter aux iconiques babkas ou brioches à sucre, elle s'amuse des recettes traditionnelles qu'elle décline à l'envi comme la « Queen » Aman, une version moelleuse du kouign-amann, ou des versions sucrées-salées comme la brioche feuilletée bacon, sirop d'érable ou la quiche à base de pâte feuilletée briochée. C'est aussi le cas avec cette belle recette franco-américaine qui allie parfaitement le moelleux de la brioche à un insert de pâte à cookie crue : un combo plus que gagnant !

La brioche Cookie Dough

Par Margaux Aycard (Le BAB, Paris)



POUR :
6 BRIOCHEs
INDIVIDUELLES



PRÉPARATION :
45 MIN



REPOS :
13 H + 2 H 30



CUISSON :
40 MIN

MATÉRIEL

1 plaque de 6 empreintes rondes de 10 cm de diamètre
1 emporte-pièce de 10 cm de diamètre

POUR LA PÂTE À BRIOCHE

(LA VEILLE)

300 g de farine T45
7 g de sel fin
40 g de sucre semoule
100 g de lait entier
15 g de levure fraîche de boulanger
110 g d'œufs
150 g de beurre

POUR L'INSERT COOKIE DOUGH

125 g de farine
100 g de beurre
50 g de sucre semoule
50 g de sucre muscovado
5 g de lait
2 g de fleur de sel
60 g de pépites de chocolat

POUR LE CRAQUELIN COOKIE

50 g de farine
50 g de beurre pomme
50 g de sucre cassonade
10 g de pépites de chocolat

POUR LA DORURE

1 jaune d'œuf
QS d'eau

A • La pâte à brioche (la veille)



1. Dans la cuve d'un robot muni du croquet, mélangez le lait et la levure.



2. Recouvrez le mélange levure-lait de farine pour l'isoler, puis ajoutez les œufs, le sel et le sucre.



3. Commencez à pétrir à vitesse lente pendant 4 min jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Ajoutez alors le beurre légèrement ramolli.



4. Mélangez d'abord à vitesse lente pour que le beurre ne chauffe pas trop.



5. Puis passez en vitesse moyenne pendant 10 min jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé et que la pâte se décolle des parois et « claque ». Sa température en fin de pétrissage doit se situer entre 22 et 24 °C.



6. Déposez la pâte dans un récipient : rapprochez les deux extrémités et déposez la boule de pâte ainsi formée dans le bol en mettant les extrémités au fond.



7. Couvrez d'un film plastique et laissez pousser 1 h à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.



8. Dégazez la pâte en l'écrasant avec la main, vous devez sentir que la pâte retombe. Puis recouvrez d'un film alimentaire et mettez au froid pendant 12 h.

B • L'insert cookie dough



9. Étalez la farine sur une plaque et faites-la torréfier dans un four préchauffé à 160 °C pendant 30 min (elle ne prend pas de couleur).



10. Une fois que la farine a refroidi, mettez-la dans un cul-de-poule avec tous les autres ingrédients.



11. Mélangez l'ensemble à la main jusqu'à homogénéisation de la masse.



12. Formez des boules de pâte de 40 g et posez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placez-les au congélateur pendant 1 h.

C • Le craquelin cookie



13. Dans un cul-de-poule, placez la farine, le beurre et la cassonade.



14. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



15. Formez une boule avec la pâte, placez-la au centre entre deux feuilles de papier cuisson et étalez-la au rouleau à 2 mm d'épaisseur.



16. Détaillez 6 disques avec l'emporte-pièce.



17. Déposez des pépites de chocolat sur chaque disque. Puis faites-les refroidir 30 min au congélateur pour les manipuler plus facilement.

D • Le montage



18. Roulez la pâte jusqu'à obtenir un boudin de 30 cm de long et 8 cm de large.



19. Détaillez 6 pâtons de 115 g.



20. Rassemblez les extrémités de chaque pâton au centre.



21. Puis formez une boule avec votre main.



22. Disposez les boules dans les moules.



23. Faites-les pousser 30 min dans un four à chaleur traditionnelle à 30 °C (pas tournante, car cela assécherait la pâte et donnerait un effet craquelé). À l'aide d'un pinceau, dorez la surface.



24. Déposez un disque de craquelin sur chaque brioche.



25. Faites cuire 40 min dans un four à chaleur traditionnelle préchauffé à 160 °C.



26. Incisez le fond de votre brioche en faisant une croix avec un couteau.



27. Insérez une boule de pâte à cookie.