

Monstre brioche

20 pièces



un peu d'expérience souhaitée

● jusqu'à 60 Min.

**Ingrédients:****Pour la pâte:**

450 g de farine
1 sachet Levure de Dr. Oetker
100 g de beurre
80 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 sachet Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
zeste râpé d'un citron
4 jaunes d'oeufs
250 ml de lait tiède

Pour la farce:

1 jaune d'oeuf
2 c. à s. sucre en poudre
3 c. à s. mascarpone
3 feuilles Gélatine de Dr. Oetker
rhum
250 ml de crème fraîche

Pour la décoration:

confiture de framboises

1 Pour la pâte:

Tamisez la farine dans une terrine, ajoutez la levure et mélangez le tout. Ajoutez le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué et pétrissez le mélange avec le mixer (fouets pâte) jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

- 2** Laissez lever la pâte sous un linge humide et dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Pétrissez la pâte encore une fois, et façonnez-la en rouleaux d'une épaisseur de 5 cm. Partagez-la en 15 à 20 portions égales. Transformez les portions en boules et posez-les avec assez de distance sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé. Laissez lever les boules sous un linge humide, jusqu'à ce qu'elles soient 1/3 plus grandes.

- 3** Préchauffez le four.
Puis enfournez la plaque dans la partie inférieure du four. Découpez les pâtisseries refroidies horizontalement en deux.

Four électrique: 190 °C**Four à chaleur tournante: 180 °C****Hauteur: Partie inférieure****Temps de cuisson: 20 Minutes**

4 Pour la farce:

Pour la farce, battez le jaune d'œuf et le sucre glace au bain-marie. Laissez refroidir le mélange, battez en crème et incorporez le mascarpone. Préparez la gélatine comme prescrit sur l'emballage, chauffez avec du rhum et mélangez bien. Fouettez la crème fraîche (mettez environ 3 c. à s. de côté pour les yeux). Dès que le mélange des œufs commence à se gélifier, incorporez-y gentiment la crème.

5 Dressez à l'aide d'un poche à douille une petite partie de la farce sur chaque moitié et assemblez obliquement les moitiés. Laissez refroidir la farce dans le réfrigérateur.

6 Passez la confiture dans une passoire. Dressez-la entre la farce à l'aide d'un cornet. Remplissez une poche à douille de la crème fouettée mise de côté et formez les yeux. Pointez un peu de confiture sur les yeux pour les pupilles.