

La couronne Majapahit

La forme de la couronne évoque le pouvoir royal des sultans de Majapahit. L'alternance dorée et chocolatée rappelle la diversité des îles et des richesses de l'archipel.

La mangue représente les fruits tropicaux qui sont produits en Indonésie (2^{ème} producteur mondial de mangue).

Le chocolat symbolise les épices précieuses, l'or brun de l'époque (mais surtout 3^{ème} producteur mondial de fève de cacao en 2024).

PAIN BRIOCHÉ À LA MAIN SUR POOLISH – RECETTE DE BASE

100 g de farine de gruau T45
30 g de levure
100 g de lait
400 g de farine de gruau T45
9 g de sel
50 g de sucre
125 g de beurre
150 g d'œufs
25 g de lait

PAIN BRIOCHÉ À LA MAIN SUR POOLISH – RECETTE AU CACAO

100 g de farine de gruau T45
30 g de levure
350 g de farine de gruau T45
50 g de cacao en poudre
9 g de sel
50 g de sucre
125 g de beurre
150 g d'œufs
40 g de lait

CRÈME CHOCOLAT

220 g de crème liquide
50 g d'œufs
200 g de chocolat noir
12 g de fécule de maïs

CRÈME DE MANGUE

300 g de purée de mangue
100 g de crème liquide
50 g d'œufs
12 g de fécule de maïs
50 g de sucre

PAIN BRIOCHÉ À LA MAIN SUR POOLISH – RECETTE DE BASE

1. La veille ou minimum 12 h à l'avance, mélangez les ingrédients de la poolish : 100 g de farine de gruau T45 avec 100 g de lait et 30 g de levure.
2. Couvrez d'un torchon et laissez reposer à température ambiante et dans un endroit à l'abri des courants d'air (le four éteint par exemple).
3. Le lendemain, versez la poolish dans le bol du pétrin. Ajoutez les ingrédients suivants : 150 g d'œufs, 400 g de farine de gruau T45, 50 g de sucre et 9 g de sel.
4. Lancez le robot, vitesse 1, pendant 3 minutes environ jusqu'à obtenir une pâte élastique.
5. Ajoutez le beurre en morceaux (125 g) et continuez à pétrir à vitesse 2 pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol du robot.
6. Laissez gonfler et reposer au minimum 2h sous un linge propre.
7. Une fois terminé, dégazez la pâte sur un plan de travail fariné.
8. Coupez la pâte selon la commande et alignez les boules de pâte dans le moule beurre et fariné ou recouvert de papier sulfurisé.
9. Enfin préchauffez votre four à 160-180°C, badigeonnez la brioche de lait et enfournez pour 15-20 minutes.
10. Pour vérifier la cuisson, plantez une fourchette dedans qui doit ressortir sèche.
11. Laissez refroidir la brioche sur une grille avant de déguster!

PAIN BRIOCHÉ À LA MAIN SUR POOLISH – RECETTE AU CACAO

1. La veille ou minimum 12 h à l'avance, mélangez les ingrédients de la poolish : 100 g de farine de gruau T45 avec 100 g de lait et 30 g de levure.
2. Couvrez d'un torchon et laissez reposer à température ambiante et dans un endroit à l'abri des courants d'air (le four éteint par exemple).
3. Le lendemain, versez la poolish dans le bol du pétrin. Ajoutez les ingrédients suivants : 150 g d'œufs, 400 g de farine de gruau T45, 50 g de sucre et 9 g de sel.
4. Lancez le robot, vitesse 1, pendant 3 minutes environ jusqu'à obtenir une pâte élastique.
5. Ajoutez le beurre en morceaux (125 g) et continuez à pétrir à vitesse 2 pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol du robot.
6. Laissez gonfler et reposer au minimum 2h sous un linge propre.
7. Une fois terminé, dégazez la pâte sur un plan de travail fariné.
8. Coupez la pâte selon la commande et alignez les boules de pâte dans le moule beurre et fariné ou recouvert de papier sulfurisé.
9. Enfin préchauffez votre four à 160-180°C, badigeonnez la brioche de lait et enfournez pour 15-20 minutes.
10. Pour vérifier la cuisson, plantez une fourchette dedans qui doit ressortir sèche.
11. Laissez refroidir la brioche sur une grille avant de déguster!

CRÈME CHOCOLAT

Faites bouillir la crème liquide.

Mélangez à sec dans un cul de poule le chocolat et la fécule de maïs.

Versez la crème bouillante sur le chocolat et la fécule pour réaliser une ganache.

Ajoutez l'œuf dans la ganache quand le chocolat est bien fondu, puis mélangez.

Versez dans des empreintes adaptées selon la viennoiserie.

Mettez en surgélation et réservez jusqu'à la cuisson.

Démoulez et insérez dans la viennoiserie avant cuisson.

CRÈME DE MANGUE

Faites bouillir ensemble la crème liquide et la purée de mangue.
Dans un cul de poule, faites blanchir les œufs et le sucre.
Mélangez la fécule de maïs dans l'appareil précédent.
Versez les crèmes chaudes dans le cul de poule et mélangez bien.
Remettez à cuire dans la casserole jusqu'à ébullition.
Faites bouillir pendant 1 minute.
Versez dans des empreintes adaptées selon la viennoiserie.
Mettez en surgélation et réservez jusqu'à la cuisson.
Démoulez et insérez dans la viennoiserie avant cuisson.

Bonne dégustation !