



# BRIOCHE DE PÂQUES CRUMBLER

Façon M. Morieux

Dans cette recette découvrez la Brioche de Pâques façon Crumbler tout chocolat, "Chapelure pain et chapelure pain au chocolat".

## INGRÉDIENTS BRIOCHE

- 100 g de chapelure artisanale de pain sec réalisé avec le petit tamis.
- 1 kg de farine
- 700 g d'oeuf
- 18 g de sel
- 150 g de sucre
- 40 g de levure
- 500 g de beurre

Pour 1 kg de pâte, ajouter :

- 200 g de pépite de chocolat
- 60 g de lait entier
- 40 g de poudre de cacao

## INGRÉDIENTS CRUMBLE CHOCOLAT

- 240 g de chocolatine
- 60 g de poudre de cacao
- 160 g de poudre d'amande
- 300 g de sucre roux
- 250 g de beurre
- 170 g de farine

## PRÉPARATION BRIOCHE

- Mélanger la chapelure, la farine, les oeufs, le sel, le sucre et la levure.
- En fin de pétrissage, ajouter les pépites de chocolat, le lait entier, la poudre de cacao.
- Réserver une nuit au froid (4°C).
- Diviser en pièce de 275 g.
- Façonner.
- Saupoudrer la brioche de crumble.
- Finition en sucre glace.
- Cuire à 160°C pendant 19 à 22 min.

## PRÉPARATION CRUMBLE

- Couper les pains au chocolat en tranches, les sécher au four et les passer au Crumbler avec le gros tamis.
- Mélanger par la suite la chapelure de pain au chocolat, la poudre de cacao, la poudre d'amande, le sucre roux, le beurre et la farine.



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



[contact@explicat.fr](mailto:contact@explicat.fr)



[@crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/crumbler)



[Crumbler](https://www.youtube.com/channel/UCrumbler)



Mémo du chef :

- Possibilité de mettre en pousse la veille.
- La température et le temps de cuisson sont variables en fonction du matériel.
- Il est possible d'augmenter la quantité de chapelure, il faudra simplement augmenter l'hydratation de la pâte.

