

Recette Authentique : Le Maritzo Romain - Nina's Trattoria

Ingrédients pour la pâte briochée

- 250g de farine de force (type 00)
- 50g de sucre en poudre
- 10g de levure boulangère fraîche
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 80ml de lait tiède
- 40g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- Zeste d'une orange bio

Ingrédients pour la garniture

- 300ml de crème liquide entière (30% MG minimum)
- 30g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Matériel nécessaire

- Robot pâtissier avec crochet
- Plaque de cuisson avec papier sulfurisé
- Poche à douille
- Pinceau de cuisine

Étapes de préparation de la pâte

- Dissoudre la levure dans le lait tiède et laisser reposer 5 minutes.
- Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre, les œufs et le mélange lait/levure.
- Pétrir à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter le beurre pommade, le sel et les zestes d'orange, puis pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 2 heures (la pâte doit doubler de volume).

Façonnage et cuisson

- Dégazer la pâte et diviser en portions de 60g environ.
- Former des boules ovales lisses et les disposer sur la plaque de cuisson.
- Laisser lever à nouveau 1 heure à température ambiante.
- Dorer le dessus avec un peu de jaune d'œuf battu.
- Enfourner 15 minutes à 180°C jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Montage final

- Laisser refroidir complètement les brioches sur une grille.
- Inciser le centre de chaque brioche verticalement sans aller jusqu'au bout.
- Monter la crème liquide très froide en chantilly ferme avec le sucre glace et la vanille.
- Garnir généreusement chaque brioche à l'aide de la poche à douille.
- Lisser la crème avec une spatule et saupoudrer d'un léger voile de sucre glace avant de servir.