



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !



Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

 ENVOYER

Brioche chinois



Ingredients

- 500 gr de farine
- 30 gr de sucre
- 15 gr levure de boulanger fraîche
- 2 d'œuf
- 22 cl de lait
- 200 gr de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 125 gr de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 40 gr de maïzena
- 100 gr de pépites de chocolat
- 1 œuf

Pour le faire :



Step 1

La brioche : Dans le bol de votre robot, mettez la farine, la levure, le sucre, les œufs et le lait. Pétrissez pendant environ 4 minutes.



Step 2

Coupez le beurre en morceaux, et ajoutez le petit à petit tout en continuant de pétrir. Laissez ensuite pétrir à vitesse moyenne une dizaine de minutes. La pâte devrait se décoller des bords. Mettez au frais 1h30.



Step 3

La crème pâtissière : Mettez le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue. Pendant ce temps, mettez les jaunes d'œuf dans un bol et ajoutez le sucre. Fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Step 4

Ajoutez la maïzena et mélangez bien. Une fois que le lait a bouilli, ajoutez-le petit à petit au mélange œufs-sucre-maïzena. Puis, remettez le tout dans la casserole, et sur le feu (à feu moyen).



Step 5

Mélangez constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance souhaitée. Cette étape prend environ 10 minutes. Puis laissez refroidir en le couvrant d'un film plastique directement contre le

Difficulté :

Difficile

Temps :

120 minutes

Info nutrition

Pour 196 Grammes

Calories	538 Kcal
Lipides	25 g
Glucides	63 g
Protéines	12 g

Partager la recette

 Instagram

 Facebook

 Twitter

 YouTube

 Pinterest

 Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

🗲 note



laissez-la refroidir, en la couvrant d'un film plastique directement contre la crème, pour éviter la formation d'une peau.



Step 6

Sortez la pâte à brioche du frais, et étalez-la sur un plan de travail fariné. Formez un rectangle d'environ 30 x 40 cm.



Step 7

Étalez la crème pâtissière froide dessus, en laissant une marge. Puis parsemez des pépites de chocolat.



Step 8

Roulez la pâte à brioche sur elle-même, puis coupez des morceaux de 4 cm de longueur environ.



Step 9

Disposez ces morceaux dans un moule préalablement beurré, en les serrant afin qu'ils rentrent tous. Laissez 1 heure à température ambiante.



Step 10

Faites cuire 40 minutes à 180°C.



Step 11

Et voilà, votre chinois est prêt !



Hyati Brioche chinois



Recette du gâteau chinois brioché



Copier le li...



Roulés de saumon au chèvre et asperges

juin 21, 2020



Tarte au citron meringuée facile

juin 17, 2020



Croque Muffins

juin 17, 2020



LIENS RAPIDES

[Home](#)

[Hyati](#)

[Nos recettes](#)

[Actualités](#)

[Santé](#)

[Beauté et fitness](#)

[Mentions légales](#)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

 [Chéraga, Alger](#)

 contact@hyati-dz.com

HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 - 17:00

