



# BRIOCHE DES ROIS



ÉTABLISSEMENT ASC - 445 avenue de la Rasclave - 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE

Téléphone : 04 86 33 21 77 - Email : [contact@pellorce.com](mailto:contact@pellorce.com)

Société par Action Simplifiée au Capital de 575.000 €  
RCS MARSEILLE 83 4129 561 - SIRET 834 129 5610 0017

[www.pellorceetjullien.com](http://www.pellorceetjullien.com)



## PÂTE À BRIOCHE

- 1 kg de farine T45
- 20 g de sel
- 80 g de sucre semoule
- 40 g de levure
- 11 œufs
- 500 g de beurre

## MACÉRATION DES FRUITS

- 1 kg de fruits cubes Pellorce & Jullien
- 250 g de tranches d'oranges confites Pellorce & Jullien
- 5 œufs
- QS d'eau de fleur d'oranger

. 1 Peser farine, sel sucre levure.

Ajouter la moitié des œufs, casser la pâte et incorporer le restant des œufs. Casser à nouveau la pâte. Ajouter le beurre pommade et faire à nouveau décoller la pâte de la cuve.

Laisser pointer la pâte 3/4 d'heure à 24°C , rompre la pâte et la stopper au frigo.

. 2 Le lendemain :

Abaisser une partie de pâte à 6 au laminoire. Détailler une abaisse carrée et garnir cette abaisse de fruits confits macérés (comme si vous garnissiez une abaisse de pithiviers avec de la crème d'amandes).

Étendre l'autre partie de brioche à 3 au laminoir. Découper un carré que vous posez sur votre garniture (toujours comme pour un pithiviers) à l'aide d'un cercle.

Couper la pâte à brioche. Faire pointer la brioche à 24°C (pas trop levée).

Dorer, parsemer le sucre en grain et cuire à 180° C four ventilé.

À la sortie du four laisser refroidir sur grille, napper et décorer de fruits confits Pellorce & Jullien



CUBE DE MELON  
TRICOLORE 6X6 MM  
CARTON DE 5X2,5 KG  
RÉF : 634



LAMELLE DE CITRON  
ÉGOUTTÉE 6 CM  
CARTON DE 5X2 KG  
RÉF : 630



AIGUILLETTE D'ORANGE  
ÉGOUTTÉE 7,5 CM  
CARTON DE 10X1 KG  
RÉF : 616



RONDELLE D'ORANGE  
ÉGOUTTÉE  
CARTON DE 5X2,5 KG  
RÉF : 625