Maritozzi - Brioches romaines à la crème

Cuisine du monde / dessert

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	8	$	45min	20min

Ciao! On cuisine aujourd'hui une petite douceur italienne avec ce délice typiquement romain : les maritozzi! Ce sont des petites brioches aromatisées aux agrumes et garnies de crème fouetté, et avec un petit café : è il Paradiso! Pour la légende, cette pâtisserie viendrait d'une coutume antique où les hommes offraient à leurs bien aimées un petit dessert avec des bijoux cachés dedans ainsi il maritozzi signifie le mari (avec une connotation affective). Comme toute recette de brioche, la pâte doit reposer deux fois avant d'être enfournée, mais une fois cuites, les pains peuvent se conserver facilement 24h avant d'être garnis.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

500 g de farine

7 g de levure boulangère sèche (12g fraiche)

2,4 dl de lait

2 oeufs (jaunes et blancs séparés)

60 g de sucre

10 g de miel

7,5 cl d'huile végétale (neutre ou olive)

Le zeste de 1/2 citron

Le zeste de 1/2 orange

1 gousse de vanille (facultatif)

1 pincée de sel

Pour le sirop

1,2 dl d'eau

100 g de sucre

Pour la garniture

2,5 dl de crème liquide entière

100 g de mascarpone

50 g de sucre glace (facultatif)

Étapes de préparation

1

Mélange la levure avec le lait tiède et 1cc de sucre et laisse gonfler 10 minutes. Place la farine, le sucre et le sel dans un grand saladier ou la cuve d'un robot pâtissier muni du crochet. Réalise un puit au centre et ajoute le lait et levure, les jaunes d'oeufs, le miel, l'huile, les zestes et les grains de la gousse de vanille.



2

Pétrit à petite vitesse jusqu'à avoir une pâte lisse et homogène. Forme un boule et laisse monter dans un saladier couvert environ 1h 30 ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.



3

Dégaze la pâte sur un plan de travail fariné pour divise-la en huit parts égales. Façonne chaque pâton en boule légèrement étirée. Couvre-les avec un linge de cuisine propre et laisse monter une seconde fois environ 45 minutes.



4

Préchauffe ton four à 180°c et badigeonne les brioches avec un peu de blanc d'oeuf. Enfourne environ 20 minutes pour avoir des brioches dorées et moelleuses.



5

Lors de la cuisson des brioches, réalise le sirop en portant l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à ce que ce dernier soit totalement dissous.



6

Badigeonne les brioches avec le sirop à la sortie du four et laisse-les refroidir sur une grille à pâtisserie.



7

Pendant ce temps, réalise la crème fouettée en battant la crème, le mascarpone et le sucre. Place la crème dans une poche à douille



8

Réalise des incisions dans les brioches (sans les couper entièrement) et garnis-les de crème. Tu es maintenant prêt pour une pause café à la romaine! Bon app'

