

# Brot Chef

Wettbewerb 2016



## Romuald Girard

Boulangerie Saudan-Zurbuchen SA | 1700 Fribourg  
Brot-Chef 2016

sknife+  
welt-der-messer.ch

AGRANO

PISTOR

MASTRO  
LORENZO  
GASTRONOMIA

MIWE  
MIWE Backertechnik AG | CH-9122 Arcegno

WUEST  
Bäckerei- und  
Gastrobedarf

THE CAPRA  
SAAS-FEE

OEHLI &  
BERUFSMODE

GÜNTHART

Pilatus markt



## Tessinois au seigle

Hergestellt von: Romuald Girard, Brot-Chef 2016



### Ebouillantage (1'275)

525 g	eau
350 g	seigle gros
150 g	miel
250 g	de noix de cajou grillé

### Pâte (5'005)

900 g	eau
2'000 g	farine fleur
1'275 g	ébouillantage
50 g	levure
50 g	sel
200 g	levain
10 g	malt
220 g	huile d'olive
300 g	poivron

### Ebouillantage

Cuire l'eau et à ébullition mettre avec le seigle, le miel et les noix de cajou. Mélanger en 1ère 5 minutes. Laisser à température ambiante 12h.

### Pâte

Mettre les ingrédients sauf le poivron dans le pétrin. Pétrir 10 minutes en 1ère et 5 minutes en 2ème. Incorporer petit à petit l'huile durant la première vitesse une fois que la pâte se forme. Une fois la pâte pétrit incorporer en 1ère les poivrons. Laisser un pointage de 30 minutes.

### Façonnage

Faire des boules de 80g et laisser reposer 5 minutes. Ensuite, retourner côté clef et appuyer en abaissant les 3 côtés pour former un triangle. Prendre les bords aplatis et replier pour former le triangle. Humidifier avec de l'eau et poser sur les flocons d'avoine. Laisser 60 minutes, puis retourner pour cuire à 210°C 20 minutes.

## Brioche cranberries-chocolat

Hergestellt von: Romuald Girard, Brot-Chef 2016



### Pâte (1'275)

1'500 g	farine fleur
900 g	œuf entier
30 g	sell
225 g	sucre
75 g	levure
675 g	beurre
300 g	chocolat cuisson
300 g	cranberries

Mettre la farine, les œufs, le sel, le sucre et la levure dans le pétrin. Pétrir 5 minutes en 1ère et 12 minutes en 2ème. Pendant ce temps, couper le beurre en petits dés et laisser tempérer. L'incorporer après le Pétrissage par petite quantité. En laissant bien prendre à chaque rajout. Une fois le beurre entièrement incorporer et la pâte bien lisse, ajouter le chocolat et les cranberries. Pointer 1h

### Confiture grenade

300g pulpe de grenade  
20g sucre  
Cuire la pulpe et le sucre à feu doux 10 minutes.

### Crumble

110g beurre  
140g sucre de canne  
140g de farine fleur  
Bien mélanger pour former le crumble. Abaisser au laminoir à 2,8mm et réserver au congélateur.

### Façonnage

Prendre la moitié de la pâte à brioche qui a eu un pointage d'1h. Former des boules de 60g et les placer dans les moules à brioche. Dorer et faire un apprêt de 1h. Pendant ce temps, emporter des étoiles dans le crumble. Remettre au congélateur. Une fois la brioche presque prête pour la cuisson, redorer, et avec douceur glisser une douille pour boule de Berlin au centre de la brioche pour insérer la confiture grenade. Mettre en chapeau une étoile de crumble.

**Cuisson:** 180°C 12 à 15 minutes.

**Finition:** Saupoudrer de sucre glace et de cacao



## Mille-feuille coloré

Hergestellt von: Romuald Girard, Brot-Chef 2016



### Base (308)

200 g	carotte jaune
100 g	de graine germé
3 g	betteraves
2 g	morceaux de mozzarella en carré
3 g	patates douces

### Sauce (160)

50 g	huile d'olive
10 g	vinaigre balsamique
25 g	miel
25 g	moutarde gros grain
50 g	sésame grillé

Bien mélanger l'huile et le vinaigre, puis délayer le miel et la moutarde. Ajouter le sésame et incorporer.

### Finition

Finir la salade de carotte

Prendre une petite coupelle carré. Poser un fond de salade de carottes.

Avec l'emporte-pièce cannelé carré de 4 cm de côté couper la betterave, la mozzarella et la patate douce.

Poser sur la carotte jaune le carré de betterave, puis celui de mozzarella et enfin la patate douce. Entre chaque couche mettre un point de sauce.

Faire 4 points de sauce dans les coins de la coupelle, puis décorer le centre du mille-feuille et faire légèrement couler sur les côtés à l'aide d'une petite cuillère. Terminer par une pincée de graine germé sur le haut du mille-feuille.