



## Maritozzi TM

### Ingredients

#### Pâte à brioche

220g de lait  
1sachet de levure boulangère sèche  
1cuillère à café de sucre  
50g de beurre mou  
50g de miel  
370g de farine  
50g de sucre  
1 oeuf

#### Sirop d'imbibage

100g d'eau  
80g de sucre

#### Chantilly

200g de crème liquide entière  
1cuillère à soupe de sucre glace  
1cuillère à café de poudre de vanille

### Pâte à brioche

- Pour 10 maritozzi -

Dans le bol mettre le lait, la levure et la cuillère de sucre 6 min/37°C/vitesse 1.5

Verser la farine, le sucre, le miel et l'oeuf battu 4 minutes/mode pétrin

Ajouter le beurre mou en morceaux 6 minutes/mode pétrin

Laisser doubler de volume à l'intérieur du bol (&ccedil;a va plus vite)

Diviser la pâte en 10 et former 10 boules

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume (la durée est aléatoire)

Préchauffer le four à 180°C et enfourner pendant 15 minutes

### Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sucre jusqu'à dissolution du sucre

A l'aide d'un pinceau imbiber généreusement les brioches

Laisser refroidir et couper en 2 (pas jusqu'au bout, on ne doit pas avoir 2 morceaux) comme sur la photo

### Chantilly

Fouetter la crème liquide de façon bien ferme

Sur la fin ajouter le sucre glace et la poudre de vanille

Garnir les brioches de la crème façon que sur la photo

C'est parti pour la dégustation !



Maritozzi TM