

COURONNE DES ROIS

appelée « coque des Rois » en pays toulousain

RECETTE POUR 1 COURONNE DE 8/10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Farine de gruau 0,250 Kg
Levure déshydratée 5 g *ou 10 g de levure fraîche*
Lait entier tiède 0,045 Kg
Sucre 0,025 Kg
Zestes citron jaune ½ pièce
Zestes orange ½ pièce
Œufs 0,100 Kg *ou 2 pièces*
Fleur de sel 5 g
Fleur d'oranger 15 g
Rhum brun 10 g
Beurre mou 0,165 Kg

FINITION

Dorure :

- œuf battu 1 pièce
- fleur d'oranger 1 C à S
- rhum brun ½ C à S

Fève 1 pièce

Sucre grains N°6 0,020 Kg

Fruits confits 0,035 Kg (*facultatif*)



PROGRESSION

1. Réaliser la pâte à brioche (Réalisation la veille).

Mettre dans la cuve du batteur avec le crochet à pétrir le beurre en cubes pour ramollir la masse. Ajouter ensuite, la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs, le lait tiède, les zestes, le rhum et la fleur d'oranger.

Pétrir 10 minutes à petite vitesse pour rendre la pâte élastique. La pâte doit être collante sans "coller" aux doigts. Elle se décolle de la cuve.

Débarrasser dans 1 bacs plastique et filmer.

Mettre au-dessus du four pour la fermentation, laisser pousser 1 heure.

Dégazer, filmer de nouveau et mettre au frais durant 12h minimum.

2. Façonner la couronne. Replier la pâte sur elle-même sur les quatre angles. Bouler et aplatir légèrement. Former un trou au milieu à l'aide du pousse pour former une couronne. Déposer au milieu un cercle fariné pour éviter au trou de se refermer en poussant. Cacher la fève. Filmer et laisser pousser 2 heures à température ambiante.

3. Finition et cuisson.

Préchauffer le four à 200°C. Dorer la couronne, saupoudrer de sucre grains et déposer les fruits confits (*facultatif*).

Avant d'enfourner former à l'aide d'un ciseau des pointes sur le dessus de la couronne.

Enfourner la couronne, baisser la température à 170°C et cuire 30 min.

Notes :
