

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Brioche feuilletées



### Matières premières Quantités

Farine tradition	0.250
Farine de force	0.250
Œufs	0.175
Lait	0.100
Sel	0.009
Levure	0.030
Sucre	0.065
Beurre	0.125
Beurre de tourage	0.250

### Progression

#### Brioche feuilletée :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre de tourage.  
Fraser environ 3 minutes.  
Obtenir une pâte bâtarde.  
Pétrir pendant 10 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 3 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse  
Température de pâte à 23° C.  
Laisser pointer environ 30 minutes.  
Allonger sur plaque en rectangle.  
Bloquer une heure au congélateur  
Laisser pointer 12 heures environ au réfrigérateur.

#### Beurrer

Tourer : 1 tour double puis un tour simple  
Laisser détendre 30 minutes au réfrigérateur  
Abaisser à 9 mm  
pour avoir un rectangle de 22.5 cm x 45 cm  
Détailer 10 rectangles de pâte de 4.5 cm x 45 cm  
Plisser afin d'avoir 6 boucles et 2 extrémités opposées  
Mettre en moules.  
Laisser un apprêt d'environ 3 heures à 26° C.  
Dorer  
Cuire au four à sole à 180° C, environ 10 minutes.  
Démouler  
Laisser ressuer sur grille

