

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Brioche roulées pistache



### 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 batarde.  
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 pour avoir un rectangle de 22 cm x 50 cm  
Etaler la crème pistache  
Couper le pâton en 2 dans la longueur  
Rouler  
Détailler des ronds de 2.5 cm de largeur  
Mettre en moules.  
Laisser un apprêt d'environ 2h30  
Dorer  
Parsemer de Streusel  
Cuire au four à sole à 170° C, environ 15 minutes.  
Démouler  
Passer légèrement du sirop  
Laisser ressuer sur grille

Beurre	0.060
Sucre	0.035
Poudre d'amandes brutes	0.060
Pistaches hachées	0.060
Œufs	0.060
Rhum	0.008

#### Crème pistache :

Crémer le beurre avec le sucre, ajouter les œufs et le rhum, incorporer les poudres ainsi que les pistaches hachées. Utiliser aussitôt.

Beurre	0.075
Cassonade	0.075
Poudre d'amande	0.075
Fleur de sel	0.001
Farine	0.060
Cacao poudre	0.012

#### Streusel cacao :

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.  
Cuisson à 150/160°C

