

Travaux pratique de Pâtisserie

Brioche



Matières premières Quantités

Farine de force	0.300
Sel	0.006
Sucre	0.030
Levure	0.015
Œufs	0.250
Eau pour délayer	QS
Beurre	0.180

Progression

Brioche :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre
Fraser environ 3 minutes.
Obtenir une pâte batarde.
Pétrir pendant 5 minutes en 2^{ème} vitesse
Corner la cuve régulièrement pour faciliter le pétrissage
puis pétrir en 2eme vitesse jusqu'à décollement de la pâte
Ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à complet décollement de la pâte
Température de pâte à 24° C.
Laisser pointer environ 20 minutes.
Donner un rabat
Allonger sur plaque en rectangle.
Bloquer une heure au congélateur
Laisser pointer 12 heures environ au réfrigérateur.
Détailler
Façonner
Laisser un apprêt d'environ 2 heures à 26° C.
Dorer
Couper si besoin
Cuire au four à sole à 175° C, environ 10 minutes.
Démouler
Laisser ressuer sur grille

Purée passion	0.250
Jaunes d'œuf	0.040
Sucre semoule	0.060
Poudre à crème	0.030

Brioche individuelles passion :

Dans une barquette alu beurrée, déposer 6 boules de brioche de 15g environ en couronne, et mettre à pousser.
Faire la crème pâtissière passion et congeler en demi sphères.
Au moment de mettre au four, dorer les brioche et déposer au centre une demi sphère de crème passion congelé

Crème passion :

Procéder comme pour une crème pâtissière.
Débarrasser dans des ½ sphères en silpat
Congeler

