

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Brioches tourrées façon Kougloff

Recettes		Quantités	Progression
Farine	1.000		<u>Brioche</u> Pétrir jusqu'à décollement, tous les ingrédients sauf le beurre. Quand la pâte se décolle du bord de la bassine, incorporer le beurre en petit morceaux.
Levure	0.050		Pointage
Sel	0.015		Froid
Sucre	0.060		
Œufs	0.600		
Beurre	0.300		
Beurre	0.300		<u>Tourrage</u> Abaisser la pâte Beurrer et donner 2 tours Réserver au froid 1h Donner un tour en ajoutant les raisins
Raisins	0.300		
Sucre	0.400		<u>Finition :</u> Cuire à four moyen.
Poudre d'amande	0.200		Faire bouillir en semble tous les ingrédients pendant plusieurs minutes.
Eau	0.200		Tremper les brioches tièdes quelques instants dans le sirop chaud (50°) à la sortie du four
Fleur d'oranger	QS		