



BRIOCHE

VIENNOISE

RECETTE :	
Farine GRUAU :	1 000 gr
Oeufs :	650 gr
Sel :	018 gr
Levure :	040 gr
Sucre :	150 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	500 gr
TOTAL PÂTE :	2.248 kg



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<p>Pétrissage :</p> <p>Frasage (1^{ère} vitesse) : 03 minutes</p> <p>Autolyse : Facultatif</p> <p>2^{ème} Vitesse : BATTEUR : 05 minutes en 2nd Vitesse + 03 minutes + Beurre <u>Jusqu'à décollement</u></p>  <p>Consistance / T° pâte : Douce /24°c</p>	<p>Température de Base (TB) : œufs au frais... Tous les ingrédients au début SAUF le beurre.</p> <p>SPIRAL : 08 minutes en 2nd Vitesse + 03 minutes +Beurre <u>jusqu'à décollement</u></p> 
<p>Pointage :</p> <p>1H30 Faire un rabat Puis 12H au frais</p>	
<p>Mise en Forme /Détente :</p> <p>Couronne = une boule de 250 gr Brioche tête (parisienne) de 250 gr = 5 boules de 50 gr Nanterre de 200 gr = : 6 boules de 40 gr</p>	
<p>Façonnage :</p> <p>pour la Couronne = Aplatir la boule et façonner un disque de 20 cm par son centre. brioche parisienne = Rebouler, mettre en moule (4 au fond, une au-dessus) Nanterre = Rebouler et mettre en moule (6 en quinconce) Dorer Nb : Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain au lait.</p>	
<p>Apprêt :</p> <p>1H30 env. à 28°c.</p>	
<p>Enfournement :</p> <p>Redorer. 160°c en four ventilé. 200°c en four à sole.</p> <p>Durées : 15 à 30 minutes env. (selon le poids des pièces et le four choisi)</p> <p>Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille a T° ambiante.</p>	

Ps	P	P					R	12H au frais	D	F	F						C	C
----	---	---	--	--	--	--	---	--------------	---	---	---	--	--	--	--	--	---	---