

# PAIN BRIOCHÉ

Sur Pâte fermentée

**VIENNOISERIE**

## RECETTE :

Farine Courante :	1 000 gr kg
Eau :	250 ml
Œufs :	300 gr
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Sucre :	100 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	300 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	250 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>2 248 gr</b>



## PROCÉDÉ DE FABRICATION :

### Pétrissage :

Température de Base (TB) : **48°C**  
Tous les ingrédients au début **SAUF le beurre.**

Frasage (1<sup>ère</sup> vitesse) : **03** minutes

Autolyse : Facultatif

2<sup>ème</sup> Vitesse : **BATTEUR : 05** minutes en 2<sup>nd</sup> Vitesse  
+ **03** minutes + **Beurre !!!**

**SPIRAL : 08** minutes en 2<sup>nd</sup> Vitesse  
+ **03** minutes + **beurre !!!**



Consistance / T° pâte : **Bâtarde /24°C**

### Pointage :

**1H30 avec un rabat**

### Mise en Forme /Détente :

pendant la période de pointage

Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court.

Tresse 3 branches de 300 gr = 3 pâtons de 100 gr en olive

Couronne = une boule de 250 gr

Grosse brioche tête (parisienne) de 250 gr = 5 boules de 50 gr

Nanterre de 200 gr = : 6 boules de 40 gr

### Façonnage :

Tresser les tresses à 3 branches.

Couronne = Aplatir la boule et façonner un disque de 20 cm par son centre.

Parisienne = Rebouler et 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.

### Apprêt :

**1H30** env. à 28°C.

### Enfournement :

**Redorer.**

**160°C** en four ventilé.

**200°C** en four à sole.

Durées : **20 à 30 minutes env.** (selon le poids des pièces et le four choisi)

Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille à T° ambiante.

Ps	P			D			F	F							C	C				
----	---	--	--	---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--