

Brioche «Parisienne» : une délicieuse viennoiserie bien développée

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine ordinaire T45	1000 g
Aromaferm Efficiency*	60 g
Œufs	600 g
Eau	50 g
Sucre	150 g
Sel	18 g
Beurre	500 g



MISE EN ŒUVRE	
Pétrissage (Spirale)	Mélanger tous les ingrédients sauf le sucre et le beurre puis pétrir 4 min 1ère vitesse et 8 min 2ème vitesse. Rajouter le sucre à la moitié de la 2ème vitesse. A la fin du pétrissage incorporer le beurre en 1ère vitesse pendant +/- 8 min.
Température en fin de pétrissage	24° - 25°C
Pointage	30 min à 25°C . Bloquer 3 h au froid à 4°C
Division/ Façonnage	En fonction de vos envies (boule, briochette, brioche Nanterre)
Apprêt	Mettre dans la chambre à viennoiserie (comme les croissants)
Cuisson	Dorer et lamer. Direct de la chambre de pousse à 180°C.



Conseil: Rajouter des grains de sucre pour une belle brioche au sucre. On peut rajouter des raisins ou des pépites de chocolat à la fin du pétrissage à raison de 20%/ kg de pâte.

* La levure est incorporée au produit, pas besoin d'ajout nécessaire.





