



PÂTE À BRIOCHE



À Retenir

- **Le beurre 82% MG est incorporé pommade (15-18°) :**
 - texture moelleuse
 - caramélisation après cuisson
- **Grâce à la fermentation de la levure :**
 - obtention d'une mie légère et filante à la texture fondante et beurrée



IDÉAL POUR

- **Plusieurs façonnages (boule, Nanterre, tressée, couronne, parisienne ...)**
- **Base pour viennoiseries (brioche feuilletée, babka, brioche roulée ...)**

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre gastronomique doux 82%**
- Président Professionnel : 0.400 Kg**
- Farine type 45 ou gruau 0.500 Kg
- Levures de boulanger 0.0125 Kg
- Sel fin 0.01 Kg
- Œuf (entier) 0.350 Kg
- Sucre 0.050 Kg

MATÉRIEL

- **Batteur / Pétrin (crochet)**
- Pinceau
- Cul de poule ou calotte
- Corne
- Plaque cuisson – Grille
- Film alimentaire
- Étuve (si disponible)