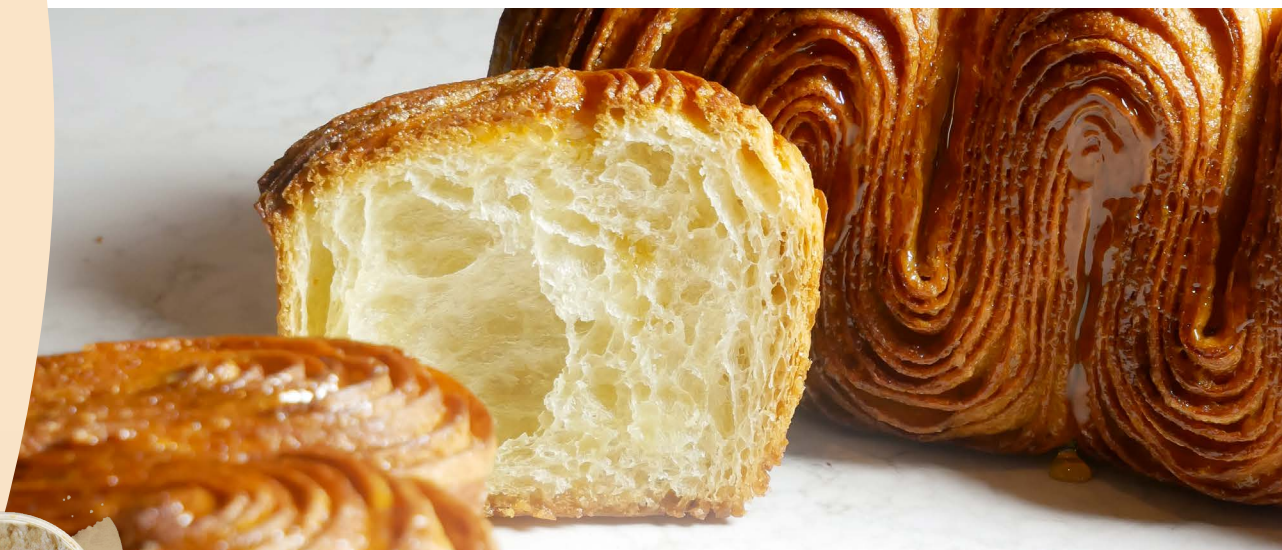


Brioche au miel



Phil Mielleux

N° 1538

Autres applications :

Biscuiterie, confiserie, glacerie, boulangerie



INGRÉDIENTS

Farine T55 : 705 g	Sucre : 180 g
Farine T45 : 705 g	Sel : 30 g
Levure : 75 g	Beurre : 150 g
Lait : 550 g	Beurre tourage : 900 g
Oeufs : 300 g	Phil Mielleux : 190 g

- ◇ Pétrir l'ensemble des ingrédients, à l'exception du beurre de tourage, jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique, comme pour une brioche traditionnelle. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant 2 heures minimum, ou idéalement toute une nuit.
- ◇ Incorporer le beurre de tourage, puis effectuer un tour double suivi d'un tour simple, en veillant à conserver la pâte bien froide tout au long du processus.
- ◇ Abaisser la pâte à 7 mm d'épaisseur, puis détailler des bandes de 64 x 5 cm. Pour une finition encore plus gourmande, badigeonner la surface de beurre fondu et saupoudrer de sucre avant le détaillage.
- ◇ Plier chaque bande en accordéon, puis la disposer délicatement dans le moule en répartissant harmonieusement les plis.
- ◇ Laisser pousser à 26 °C pendant 1 h 30 à 2 h, jusqu'à ce que la pâte ait bien développé son volume.
- ◇ Enfourner à 160 °C pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et un feuilletage délicatement croustillant, tout en préservant une mie tendre et fondante.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984