

Brioche chinois

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme

N° 1103

Malté, avec des notes de cacao et de noisette

Autres applications :
Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 9,9 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme : 0,1 kg

Sucre : 1,5 kg

Beurre : 5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,2 kg

Oeufs : 6 L

Pour finition : fondant blanc

Méthode à 1% de dosage

Préparation pour le chinois : faire une crème pâtissière ainsi qu'un sirop à 30° baumé.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes sans le beurre.
- Deuxième vitesse au batteur : 8 minutes, ajouter le beurre et relancer 5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes, ensuite minimum 1h à 4°C.

Façonnage : étaler la pâte à 4 mm, mettre la crème pâtissière. Rouler, détailler des rondelles de 4-5 cm de large et les disposer par 6 dans les moules à chinois graissés.

Apprêt : 1h30-2h à 26°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : 28-32 minutes à 150°C. A la sortie du four, siroter et finir avec du fondant blanc dessus.