

Pâte à brioche

Utilisations

- brioches à tête
- Nanterre
- Mousseline
- tresse
- navette etc...



Ingrédients

Levure biologique.....	15 à 20 g	} Total liquide = 60% de la farine
Œufs	250 g	
Lait et/ou eau	50 g	
Farine de gruau (T 45)...	500 g	
Sucre	65 g	
Sel	10 g	
Matière grasse	250 à 300 g	



Dans une bassine ou une cuve de batteur

- émietter la levure biologique
- ajouter les œufs et le lait (il est possible de remplacer le lait par de l'œuf)
- verser la farine par-dessus
- ajouter le sucre et le sel (**attention, ces deux éléments ne doivent jamais être en contact direct avec la levure**)



- Pétrir doucement jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi de la cuve (pour un pétrissage manuel, mélanger dans la cuve et pétrir sur le marbre)
- Ajouter la matière grasse **assouplie** par **petite quantité**



- Pétrir de nouveau à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte **se décolle** de la cuve et devienne **lisse** (cette opération peut prendre un assez long moment mais la pâte de doit dépasser 23 °c)
- bien corner le fond de la cuve et ajouter un peu de farine pour faciliter la fin du pétrissage



- Débarrasser dans un bac fariné en étalant la pâte (ou dans une bassine pour une petite quantité)
- Filmer et garder à température ambiante pour amorcer la fermentation



- Laisser pousser environ 1 heure min (selon la température)
- 1^o pousse = **POINTAGE**
- terminer le pointage au froid jusqu'à ce que la pâte double de volume puis **rabattre** (ou rompre) la pâte. (photo suivante)



Après le pointage:

- sortir la pâte du bac
- presser pour chasser le gaz et replier en 3 pour obtenir une meilleure répartition de la levure et faciliter le refroidissement
- remettre au frais et renouveler l'opération si la pâte pousse encore
- façonner selon utilisation
- pousser en étuve à 30°C
- dorer et cuire à 180°C

BOULER DES PIÈCES EN PÂTE LEVÉE

- Pour les fabrications à façonner à partir d'une pâte levée, il est **déterminant de bouler** correctement les pièces à réaliser.

Cette opération a pour but de **redonner du corps** à la pâte et elle évite au gaz carbonique (produit par les levures) de s'échapper afin d'obtenir un **développement maximum**.



- Détailler un morceau de pâte en carré
- Appuyer pour chasser le gaz



Former un boudin bien serré pour éviter les trous d'air



Détailler le boudin en tranches selon l'utilisation



Prendre un morceau et replier les extrémités vers le centre pour former un début de boule



Ecraser légèrement la boule sur un peu de farine



Retourner la boule et façonner avec la paume de la main en faisant des rotations sur un marbre non fariné pour permettre à la boule d'adhérer



Une boule bien formée est ferme, lisse, fermée au dessous et non creusée



Le dessus doit être lisse, sans marque de pliage ou de soudure qui permettrait au gaz de s'échapper

Si le boulage n'est pas correct dès la première fois:

- laisser reposer la boule au frais 2 à 3 minutes
- fariner légèrement le dessus de la boule
- bouler de nouveau sur le marbre



Brioche allongée

Ingrédients

Pour 6 brioches allongées

Pâte à brioche.....300 gr

Œufs pour dorure Q.S

Sucre en grains Q.S

Matériels

- 1 pinceau
- 1 couteau
- ciseaux



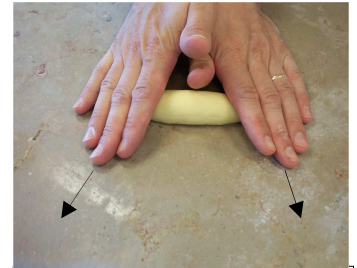
-Former un boudin bien serré
- Découper 6 morceaux de 50g



- Bouler chaque morceau



Rouler en appuyant au centre de la boule pour obtenir un boudin de 12cm



- Affiner les extrémités

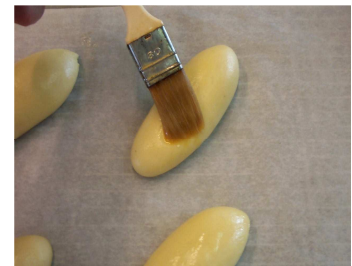


Plaquer en quinconce

Dorer et faire pousser en étuve à 30°C



Lorsque les brioches ont doublé de volume, laisser raffermir 10 mn à l'air libre



Dorer une seconde fois



Inciser avec les pointes de ciseaux humides pour faciliter le développement à la cuisson



Saupoudrer de sucre en grains ou sucre semoule

Cuire à 180°C env 8 minutes

Débarrasser sur grille à la sortie du four

Brioches à tête

Ingrédients

Pour 6 petites brioches Parisiennes de 50g brut de pâte

Pâte à brioche.....300 gr

Œufs pour dorure Q.S

Matériels

- 6 moules à brioche
- 1 pinceau
- 1 couteau
- beurre fondu



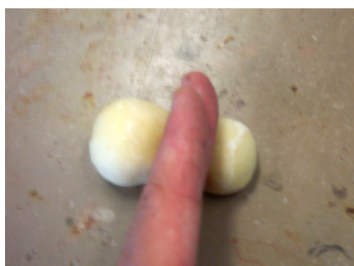
-former un boudin bien serré
- découper 6 morceaux de 50g



- beurrer les moules
- bouler chaque morceau



Prendre la boule en gardant la partie lisse sur le dessus



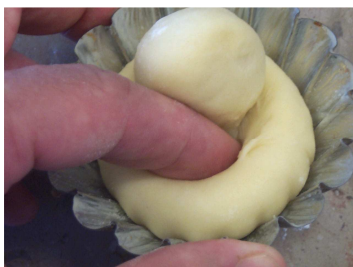
-Façonner les brioches avec la tranche de la main en divisant la boule en deux parties
1/3 pour la tête, 2/3 pour le corps sans séparer ces parties



Prendre la tête de la brioche entre les doigts



Disposer le corps au centre du moule



Avec l'index, former une couronne d'épaisseur régulière autour de la tête.
Veiller à laisser la tête libre au centre de la couronne



La tête doit être centrée, libre mais pas trop enfoncée dans la couronne



Dorer légèrement sans faire couler la dorure qui collerait la brioche au moule



Faire pousser (apprêt) en étuve à 30°C
Lorsque les brioches ont doublé de volume;
- sortir de l'étuve et laisser raffermir 10 minutes à l'air libre
- mettre une plaque à chauffer au four



Dorer délicatement
Cuire à 180°C sur la plaque préchauffée



Démouler dès la sortie du four en retournant la brioche dans le moule



brioche Nanterre

Ingrédients

Pour une brioche de 5 personnes

Pâte à brioche.....250 gr

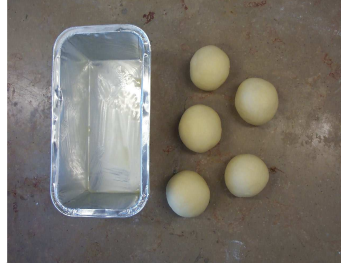
Œufs pour dorure Q.S

Matériels

- 1 moule rectangulaire de 15 cm
- 1 pinceau
- 1 couteau
- beurre fondu



- beurrer un moule rectangulaire



- réaliser un boudin
- bouler 5 boules régulières



Disposer les boules dans le moule



Tasser légèrement
Dorer et faire pousser en étuve



Lorsque la brioche a doublé de volume
- sortir de l'étuve et laisser raffermir 10 mn à l'air libre
- Dorer délicatement
- Cuire à 170°C
- Démouler et débarrasser sur grille à la sortie du four



brioche Mousseline

Ingrédients

Pour une brioche de 6/8 personnes

Pâte à brioche.....300 gr

Œufs pour dorure Q.S

Matériels

- 1 moule cylindrique
- 1 pinceau
- beurre fondu
- bande de papier cuisson



Détailler une bande de papier cuisson et beurrer le moule



Façonner une grosse boule en repliant les extrémités vers le centre



Allonger légèrement la boule pour la disposer dans du moule soudure au fond



Tasser légèrement
Pousser, dorer et cuire
Démouler après cuisson