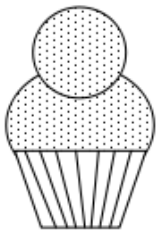
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

Viennoiserie (pâte levée)

Brioches : 10 brioches à tête et 1 Nanterre de 5 personnes (300g)

Recette (exemple)	Poids	Progression
Pâte à brioche Farine Sel fin Sucre semoule Levure biologique Œuf entier Beurre	 400 g 8 g 40 g 16 g 240 g 200 g	REALISER : la pâte à brioche (pétrissage mécanique) POINTER : à température ambiante ou autre ROMPRE : RESERVER : au frais (positif ou négatif) FAÇONNER : les brioches à tête et mouler la brioche Nanterre APPRETER : ou seconde pousse DORER COUPER aux ciseaux et cuire
Croquis	Brioche à tête  Brioche Nanterre	

Patisser-libre.com