

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau 500 g Sel 10 g Sucre 60 g Levure biologique 20 g Œuf 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 100 g Sucre grain 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>RETOMBER</u> la pâte</p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u> 2 portions de 400 g en boudin puis diviser chaque boudin de pâte en 8</p> <p><u>FAÇONNER</u> 8 brioches têtes et 8 brioches longues</p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>

