



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

10 brioches au sucre et 1 brioche Nanterre	
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 entier 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier 100 g</p> <p><u>Garniture</u> Sucre grain 100 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à brioche</p> <p><u>POINTER</u></p> <p><u>ROMPRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>DÉTAILLER</u></p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u> Couper aux ciseaux</p> <p><u>PARSEMER</u> de sucre en grains</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>Brioche au sucre</p>  <p>Sucre grain</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Brioche Nanterre</p>  </div> </div>	