

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches à tête individuelles et 2 brioches 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 300 g Beurre 250 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf 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> 2 brioches Nanterre de 300 g et 8 brioches à tête de 65 g</p> <p><u>FAÇONNER</u></p> <p><u>APPRÊTER</u></p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
 <p style="text-align: center;">Brioche à tête</p>	 <p style="text-align: center;">Brioche Nanterre</p>	