



BRIOCHE



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de brioches. Peut être réalisée nature, avec des pépites de chocolat, des cranberries, des choco'praline...

Ingrédients

Farine à Brioche	1 kg	500 g
Levure fraîche	40 g	20 g
Ou Levure sèche de boulanger	22 g	11 g
Eau tiède (environ 25°C)	Entre 450 g et 480 g	Entre 225 g et 240 g

Procédé

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
 - Mélanger (pétrir) en 1^{ère} vitesse pendant 3 minutes, puis en 2^{ème} vitesse pendant 10 à 12 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple (détachée des parois).
 - Laisser lever dans la cuve du batteur (recouvert d'un film ou d'un torchon humide) à température ambiante ou près d'une source de chaleur (25°C) jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Conseil : Pour le temps de repos et plus de goût, l'idéal serait de préparer la pâte la veille et la faire reposer une nuit (ou moins) au frigo (voir les explications au dos de la feuille).
- Retravailler (rabattre) la pâte, puis mettre dans des moules jusqu'à mi-hauteur ou la façonner selon la forme désirée.
 - Laisser à nouveau lever la pâte (60 à 90 minutes) à 25°C.
 - Dorer à l'œuf et Cuire environ 30 minutes (selon le poids des pièces) à 150°C pour four ventilé et 180°C pour four à sole.
 - Une fois la cuisson terminée, démouler et laisser refroidir sur une grille.



BRIOCHE



Présentation

Préparation prête à l'emploi destinée à la fabrication de brioches. Peut être réalisée nature, avec des pépites de chocolat, des cranberries, des choco'praline...

Ingrédients

Farine à Brioche	1 kg	500 g
Levure fraîche	40 g	20 g
Ou Levure sèche de boulanger	22 g	11 g
Eau tiède (environ 25°C)	Entre 450 g et 480 g	Entre 225 g et 240 g

Procédé

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
 - Mélanger (pétrir) en 1^{ère} vitesse pendant 3 minutes, puis en 2^{ème} vitesse pendant 10 à 12 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple (détachée des parois).
 - Laisser lever dans la cuve du batteur (recouvert d'un film ou d'un torchon humide) à température ambiante ou près d'une source de chaleur (25°C) jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Conseil : Pour le temps de repos et plus de goût, l'idéal serait de préparer la pâte la veille et la faire reposer une nuit (ou moins) au frigo (voir les explications au dos de la feuille).
- Retravailler (rabattre) la pâte, puis mettre dans des moules jusqu'à mi-hauteur ou la façonner selon la forme désirée.
 - Laisser à nouveau lever la pâte (60 à 90 minutes) à 25°C.
 - Dorer à l'œuf et Cuire environ 30 minutes (selon le poids des pièces) à 150°C pour four ventilé et 180°C pour four à sole.
 - Une fois la cuisson terminée, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Si possible, préparer les brioches la veille car les pâtes levées demandent du temps pour obtenir un produit léger, aromatique et bien alvéolé. La pâte doit passer au moins 6h ou une nuit au frigo pour développer les arômes et faciliter le travail du pâton. La longue pousse va permettre à la pâte de mûrir et de développer tous les arômes. En plus, froide elle sera beaucoup plus facile à travailler pour lui donner une forme.

Une fois le pétrissage (voir devant de la feuille) terminé.

La première pousse : la pousse dépend de beaucoup de facteurs, elle peut durer 2 heures. L'important c'est que la pâte double de volume. Laisser lever la pâte dans la cuve du batteur ou dans un saladier fariné, filmer, ou recouvrir à l'ancienne d'un torchon humide et laisser pousser à température ambiante ou en hiver près d'une source de chaleur. S'il ne fait pas assez chaud dans votre cuisine et si votre four n'a pas de fonction spéciale pour faire lever la pâte, faites-le chauffer quelques minutes, éteignez-le et laissez la pâte dans le four éteint, attention la température ne doit pas dépasser 30° !

Le dégazage : Une fois la première pousse terminée, aplatir (rabattre) la pâte pour en chasser le gaz carbonique et la faire revenir à son volume initial. Poser le pâton sur le plan de travail fariné et le dégazer en l'étirant entre les mains et en l'aplatissant, il doit reprendre une forme plate. L'envelopper ou le recouvrir sur une plaque (ou autre) d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain (au moins 6h).

Entre alors en jeu la fermentation : c'est le temps écoulé entre la première pousse après le dégazage et la seconde. Une longue fermentation améliore la qualité de la pâte et sa saveur puisque les molécules aromatiques auront le temps de se développer.

Le façonnage : il se fait à la sortie du frigo, quand la pâte est bien froide. Sans le passage au froid, la pâte à brioche est plus difficile à travailler. Reprendre la pâte délicatement sans la pétrir, puis la détailler, lui donner la ou les formes désirées (en général, on fait des boules de même dimension et les poses dans un moule beurré). Laisser lever pendant une heure environ à 25°C (la pâte ou les boules doivent gonfler, presque doubler de volume mais pas totalement car une pâte trop gonflée risque de retomber à la cuisson).

Dorer à l'œuf et Cuire environ 30 minutes (selon le poids des pièces) à 150°C pour four ventilé et 180°C pour four à sole (chaleur normale).

Une fois la cuisson terminée, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Si possible, préparer les brioches la veille car les pâtes levées demandent du temps pour obtenir un produit léger, aromatique et bien alvéolé. La pâte doit passer au moins 6h ou une nuit au frigo pour développer les arômes et faciliter le travail du pâton. La longue pousse va permettre à la pâte de mûrir et de développer tous les arômes. En plus, froide elle sera beaucoup plus facile à travailler pour lui donner une forme.

Une fois le pétrissage (voir devant de la feuille) terminé.

La première pousse : la pousse dépend de beaucoup de facteurs, elle peut durer 2 heures. L'important c'est que la pâte double de volume. Laisser lever la pâte dans la cuve du batteur ou dans un saladier fariné, filmer, ou recouvrir à l'ancienne d'un torchon humide et laisser pousser à température ambiante ou en hiver près d'une source de chaleur. S'il ne fait pas assez chaud dans votre cuisine et si votre four n'a pas de fonction spéciale pour faire lever la pâte, faites-le chauffer quelques minutes, éteignez-le et laissez la pâte dans le four éteint, attention la température ne doit pas dépasser 30° !

Le dégazage : Une fois la première pousse terminée, aplatir (rabattre) la pâte pour en chasser le gaz carbonique et la faire revenir à son volume initial. Poser le pâton sur le plan de travail fariné et le dégazer en l'étirant entre les mains et en l'aplatissant, il doit reprendre une forme plate. L'envelopper ou le recouvrir sur une plaque (ou autre) d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain (au moins 6h).

Entre alors en jeu la fermentation : c'est le temps écoulé entre la première pousse après le dégazage et la seconde. Une longue fermentation améliore la qualité de la pâte et sa saveur puisque les molécules aromatiques auront le temps de se développer.

Le façonnage : il se fait à la sortie du frigo, quand la pâte est bien froide. Sans le passage au froid, la pâte à brioche est plus difficile à travailler. Reprendre la pâte délicatement sans la pétrir, puis la détailler, lui donner la ou les formes désirées (en général, on fait des boules de même dimension et les poses dans un moule beurré). Laisser lever pendant une heure environ à 25°C (la pâte ou les boules doivent gonfler, presque doubler de volume mais pas totalement car une pâte trop gonflée risque de retomber à la cuisson).

Dorer à l'œuf et Cuire environ 30 minutes (selon le poids des pièces) à 150°C pour four ventilé et 180°C pour four à sole (chaleur normale).

Une fois la cuisson terminée, démouler et laisser refroidir sur une grille.