



Pâte à brioche

(page 1/3)

Hydratation 65%
Temps min. requis 12h

Première pâte

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 2000g

[1ère pâte - 1050g]

55% blé moderne	400g
levain liquide de froment	150g
eau à t° ambiante	200g
sucré	100g
jaune d'oeuf	120g
beurre	120g

Pétrissage

D'abord farine, eau et levain; puis le sucre; oeuf et beurre à la fin

Pointage **5-10h**

Repos 5-6 heures à 28°C, 8-10h à T° ambiante.

Pâte à brioche

(page 2/3)

Deuxième pâte

[2ème pâte - 2040g]

45% blé moderne	350g
première pâte	1050g
sucres	150g
miel	30g
jaune d'oeuf	220g
beurre	275g
sel	6g

Pétrissage

Mélanger la 1ère pâte avec la farine. Ajouter d'abord le sucre, le miel, les épices et le sel; puis les jaunes d'oeuf et le beurre.

Pétrir une pâte fine et souple

Divisage

Diviser la pâte en deux morceaux

pour les variantes 1 (la Tatinoche) et 2 (la Brioche abrichoco)



Pâte à brioche

(page 3/3)

Variante 1 : Tatinoche (20 pièces)

Tati 1h

Pour chaque pâton de 50g: caraméliser au four ½ pomme avec 15g de beurre et 15g de sucre durant ~30min. à 200°C et laisser refroidir

Noche 5 à 8h

Placer un pâton de pâte brioche aplati de 50g sur la pomme à l'envers, comme une tarte Tatin. Laisser lever 5h à 28°C ou 8h à t° ambiante

Cuisson 20 min

Cuire 20 min. à 190°C

Retourner et décorer de pistaches hachées

Variante 2 : Brioche à tête (10 pièces)

Façonnage / apprêt 5 à 8h

*Façonner des pâtons de 80g, et les placer dans des moules
Laisser lever 5h à 28°C ou 8h à t° ambiante*

Cuisson 30min

Cuire 30 min. à 190°C

