



# 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
sucre	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 : Tatinache (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*

