

BRIOCHE D'HALLOWEEN



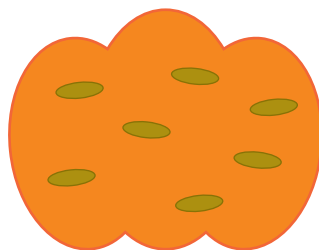
*Une recette originale en
forme de citrouille pour les
fêtes d'Halloween !*

COMPOSITION

pour 13 brioches de 80 g

PÂTE À BRIOCHE

Préparation pour Panettone IRCA	500 g
Sel	3 g
Sucre	30 g
Levure l'Honoré DISGROUP	15 g
Œuf entier liquide DISGROUP	260 g
Beurre DISGROUP	190 g
Graines de courge	80 g
Colorant en poudre orange DISGROUP	QS



Graines de courge
Appareil à brioche



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Dans la cuve du batteur, mettre tous les ingrédients à l'exception des oeufs (que l'on mettra graduellement) et du beurre. Pétrir jusqu'à décollement de la pâte. Ajouter le beurre en morceaux puis pétrir à nouveau jusqu'à décollement. Ajouter les graines de courges puis mettre 30 minutes à pointer avec un rabat à la moitié du temps.

CUISSON DES BRIOCHES

Laisser une nuit de repos avant de détailler des pâtons de 80 g, les bouler puis les entourer de ficelle de cuisson.
Apprêt de 1h15 à 28°C.
Cuisson 18 minutes 155°C.
Défourner les brioches, les fourrer puis les faire briller avec un sirop.
Décorer.

