

LES BRIOCHES

PASTÍS LANDAIS



*Une délicieuse brioche du sud-ouest
moelleuse au bon goût de vanille !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 10 BRIOCHES

PROCÉDÉ DE FABRICATION PÂTE À BRIOCHE

- 550 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 750 g Eau
- 175 g Sucre inverti Lebboline
- 20 g Sel
- 60 g Levure de boulanger l'Honoré DISGROUP
- 2500 g Préparation panettone Dolce Forno Irca
- 750 g Beurre DISGROUP
- 175 g Rhum Grand Arôme 44% vol. DISGROUP
- 75 g Joypaste vanille Irca

Diluer la levure dans l'eau à 30°C. Mettre la farine à panettone, le sel, le sucre puis les jaunes dans la cuve. Commencer le pétrissage en petite vitesse en ajoutant l'eau et fraser durant 5 min. Pétrir à vitesse plus élevée durant environ 20 min (jusqu'au décollement de la pâte). Ajouter le beurre fondu à

28°C en plusieurs fois ainsi que le rhum et la vanille. Température fin de pétrissage 27°C. Mettre à pousser 60 min à 28°C. Diviser ensuite la pâte en 10 pâtons, détente 10 min, puis bouler et déposer les pâtons dans les moules. Apprêt 2h environ à 28-30°C. Mettre la dorure et le sucre grains puis cuire à 120°C durant 90 min.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »