

BRIOCHES FOURRÉES



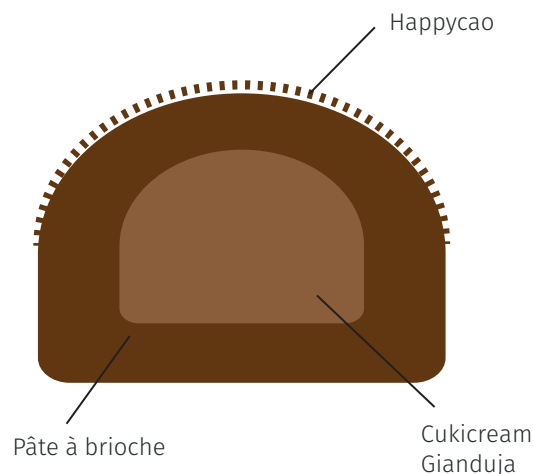
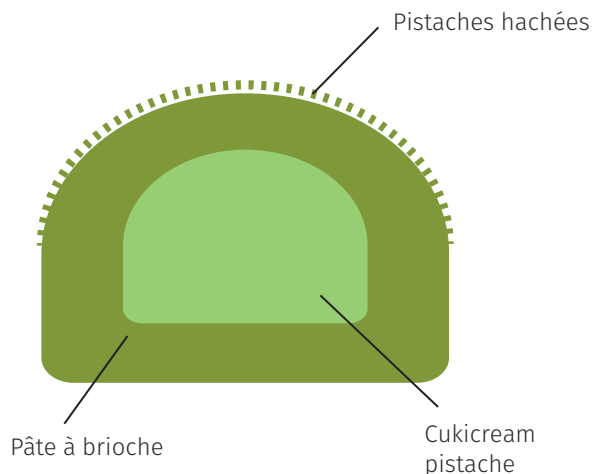
ANTONE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BRIOCHES FOURRÉES



Recette pour 11 brioches de 400 g

BRIOCHE PISTACHE

- 2000 g de farine de Gruau DISGROUP Type 55
- 40 g de sel
- 280 g de sucre
- 100 g de levure L'Honoré DISGROUP
- 400 g d'œuf
- 550 g d'eau
- 200 g de crème épaisse
- 800 g de beurre
- 135 g de Joypaste pistache Prime

Pétrir en 1^{ère} vitesse la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau, la crème épaisse, pendant 15 min. Ajouter le beurre et pétrir en 2^{ème} vitesse durant 4 x 4 min. en cornant entre chaque. Puis incorporer en 1^{ère} vitesse le Joypaste Pistache Prime. Pointage 1 nuit au réfrigérateur. Dégazer la pâte à brioche puis la détailler en pâtons de 400 g. Bouler. Laisser pousser durant 2h à 25°C. Dorer puis parsemer de pistaches hachées. Cuire 15/20 min. à 165°C. Dès la sortie du four, fourrer de Cukicream pistache en emboutissant la douille en plusieurs points. Laisser refroidir sur grille.

Recette pour 11 brioches de 400 g

BRIOCHE CHOCOLAT

- 2000 g de farine de Gruau DISGROUP
- 40 g de sel
- 280 g de sucre
- 100 g de levure L'Honoré DISGROUP
- 400 g d'œuf
- 550 g d'eau
- 200 g de crème épaisse
- 800 g de beurre
- 250 g d'Irca Choc

Pétrir en 1^{ère} vitesse la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs, l'eau, la crème épaisse, pendant 15 min. Ajouter le beurre et pétrir en 2^{ème} vitesse durant 4 x 4 min. en cornant entre chaque. Puis incorporer en 1^{ère} vitesse l'Irca Choc. Pointage 1 nuit au réfrigérateur. Dégazer la pâte à brioche puis la détailler en pâtons de 400 g. Bouler. Laisser pousser durant 2h à 25°C. Dorer. Cuire 15/20 min. à 165°C. Dès la sortie du four, fourrer de Cukicream Gianduja en emboutissant la douille en plusieurs points. Laisser refroidir sur grille et saupoudrer d'Happy Cao.



Réf. 6265



Réf. 6468



Réf. 6265



Réf. 4358



Réf. 1498



Réf. 3753



Réf. 6166

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE