

Le Chef,
c'est Vous



Brioche du boulanger

- 500g de farine
- 300g œuf (5 à 6)
- 80 à 100g de sucre
- 1c.c sel
- 8g de levure boulanger (12g sachet)
- 220 à 250g de beurre mou
- Pour Mémoire parfums (vanille, café...)



- 1- Battre œufs + sel + farine + levure réhydraté.
Robot : 7' lentement et 7' une vitesse au-dessus.
Main : 25' de pétrissage.
- 2- Incorporer le beurre mou en morceaux et pétrir de nouveau 7' : Obtenir une pâte souple et homogène.
Arrêter de pétrir 1 fois le beurre bien incorporé (surtout pas trop) Obtention d'une pâte lisse, souple, élastique, collante et molle.
- 3- Laisser lever minimum 1h30 à 2h à température ambiante ou 1 nuit au frais recouverte d'un film. + long ce sera meilleure sera la brioche.
- 4- Rompre la pâte pour dégazer. Façonner les brioches et laisser pousser 1 heure dans un endroit tiède.
- 5- Dorer à l'œuf entier + sucre en grains et cuire à 30' à 180°C ou 15' pour les petites pièces.

Samuel Machon

Formation professionnelle
&
Interventions en restauration
{ titulaire de l'agrément
de formateur pour adultes }

Cours particuliers & groupes

Chef à domicile

(+687) 90.78.87

Le-Chef-cest-Vous

samuelmachonpro@gmail.com