

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIES

8 BRIOCHES INDIVIDUELLES ET 2 BRIOCHES NANTERRE

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pains au lait</u>		
Farine de gruau	500g	REALISER (mélanger tous les ingrédients exceptés le beurre pendant 10 minutes environ – ajouter le beurre froid et mou et pétrir de nouveau jusqu'à ce que la pâte se décroche des parois)
Sel	10g	
Sucre	80g	
Levure biologique	25g	
Œuf entier	250g	
Beurre	250g	
Crème	50g	
<u>Dorure</u>		POINTER (1 ^{er} repos)
Œuf	50	ROMPRE (dégazer)
<u>Finition</u>		RESERVER (au froid)
Sucre grain		DETAILLER (boules de 50g à 60g)
		FACONNER
		DORER
		APPRETER (2 ^{ème} repos)
		DORER
		CUIRE
		RESERVER