

Petites brioches

Empreintes Flexipan® BRIOCHETTES x 12

INGRÉDIENTS

Pour la pâte briochée

- 1 sachet de préparation pour pâtes briochées* Gourmandises®
- 140 g de lait entier
- 365 g de farine T45 (Gruau de préférence)
- 55 g de sucre fin
- 85 g d'œuf battu
- 70 g de beurre froid en cubes

Pour le façonnage et la cuisson

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de sucre fin

PRÉPARATION POUR LA PÂTE BRIOCHÉE

Dans le bol, verser le sachet de levure et le lait. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2. Ajouter la farine de Gruau ou farine T0 (pour pizzas), le sucre fin et les œufs battus. Mélanger 30 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur) Ajouter le beurre froid coupé en cubes. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur). Pétrir à nouveau 2 minutes - fonction Pétrissage. (sans verre doseur) (il se peut que le ventilateur se mette en route).

Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle. Couvrir d'un torchon. Laisser pousser 30 minutes au moins.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, lait	30 sec	40°C	2	
	Farine, sucre, œufs,	30 sec		3	
	Beurre	2 min			
		2 min			

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Placer le moule BRIOCHETTES sur la plaque alu perforée. Sortir la pâte du bol (mains huilées) sur la Roul'pat, dégazer la pâte (avec les poings). Partager en 12 pâtons égaux à l'aide du racle-tout. Aplatir en rond, rabattre les bords vers le centre et bouler. Avec la paume de la main façonner la petite boule. Placer dans les moules. Avec les doigts former une gorge autour de la petite boule et l'enfoncer. Badigeonner au jaune d'œuf battu à la cuillère magique avec le sucre à l'aide du pinceau. Placer la plaque sur un grand saladier rempli d'eau bouillante. Laisser pousser les brioches 30 minutes au moins sous torchon (léger). Préchauffer le four à 180°C. (four Twin Convection : demi-four bas CT). Badigeonner à nouveau de jaune d'œuf/sucre, laisser pousser 15 minutes sans torchon. Enfourner 20 minutes (selon four). A la sortie du four couvrir avec un torchon propre.

SUGGESTION

Pour une brioche encore meilleure, réaliser la pâte la veille au soir, la placer au réfrigérateur dans le cul de poule filmé toute la nuit. Le lendemain, sortir le cul de poule, laisser à température ambiante 1/2 heure. Reprendre et continuer la recette à partir de "Façonnage et cuisson".

Matériel utile

1 cuillère magique 1 pinceau silicone 1 coupe pâte ou racle-tout 1 torchon propre (léger) du film alimentaire un cul de poule

