

Brioche



INGRÉDIENTS

- ▷ 500 g de farine
- ▷ 250 g de jaunes d'œufs
- ▷ 250 g de lait
- ▷ 50 g de sucre semoule
- ▷ 8 g de sel
- ▷ 30 g de levure biologique
- ▷ 150 g de Corman Fusion

RÉALISATION

- Utiliser des œufs bien froids. Fraser environ 5 minutes tous les ingrédients sauf le Fusion.
- Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes en 2^{ème} vitesse. Incorporer le Fusion progressivement jusqu'à décollement de la pâte.
- Le pétrissage fini, la pâte doit être à 24 °C. La laisser pointer 1 heure à température ambiante.
- Rabattre la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un plastique, puis la passer au congélateur 30 minutes pour bloquer la fermentation.
- Réserver au réfrigérateur.
- Détailler des pièces de 40 g et les bouler. Dorer une première fois, laisser pousser 1h30 à 25 °C. Dorer une seconde fois.
- Cuire à 220 °C au four à sol ou à 190 °C au four ventilé.

REMARQUE

- Si vous souhaitez décliner les petites brioches en beignets, faites-les cuire dans le mélange Fusion à 180 °C jusqu'à coloration uniforme.