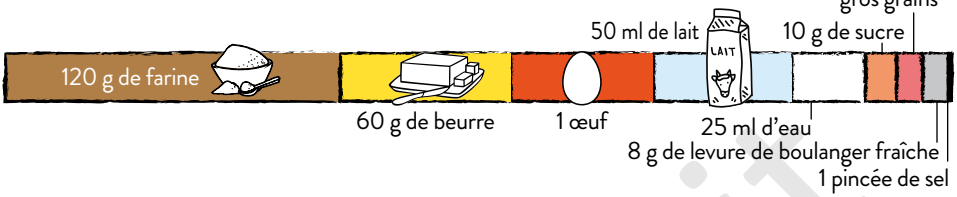
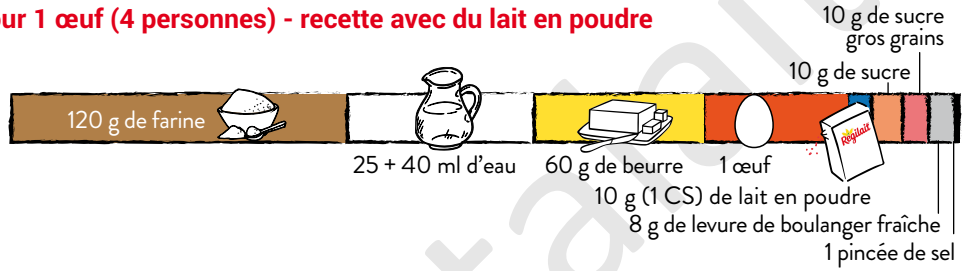
BRIOCHE



Pour 1 œuf (4 personnes) - recette standard



Pour 1 œuf (4 personnes) - recette avec du lait en poudre



Technique	Justifications	Avec lait en poudre
1. **Délayer la levure fraîche dans les 25 ml d'eau tiède**	Réveil de la levure	1. **Délayer la levure fraîche dans les 25 ml d'eau tiède**
2. Dans une casserole, **faire chauffer le lait et le beurre et laisser fondre le beurre**		2. Dans une casserole, **faire fondre le beurre**
3. Dans un saladier, **mélanger la farine tamisée, le sucre et le sel** puis creuser un puits		3. Dans un saladier, **mélanger la farine, le lait en poudre, le sucre et le sel** et creuser un puits. Le lait en poudre fluidifie la farine, pour un mélange sans grumeaux et va accélérer la fermentation.
4. Dans le puits, verser **les mélanges eau/levure, lait/beurre et l'œuf** et mélanger pour obtenir une pâte lisse.		4. Dans le puits, verser **le beurre fondu, l'œuf et le mélange eau/levure**.
5. **Pétrir** la pâte pendant ~10 min.	Développement de l'élasticité par constitution du gluten	5. **Ajouter l'eau progressivement** en mélangeant pour obtenir une pâte homogène.
6. **Placer la pâte dans un endroit tiède et laisser lever** ~30 min. La pâte doit doubler de volume	Fermentation et développement des arômes	
7. **Retravailler la pâte quelques minutes et la déposer dans un moule à brioche**. Parsemer de sucre gros grains	Réaction de Maillard entre les protéines et les glucides de la farine en surface. Dextrinisation de l'amidon, coagulation des protéines et fusion des lipides.	***5-10. Les étapes suivantes (5 à 10) sont similaires à celles de la recette traditionnelle.***
8. Laisser à **nouveau lever pendant 1h** dans un endroit tiède	Au-delà de 80°C : arrêt de la fermentation, dispersion du CO2 et évaporation de l'éthanol.	
9. **Préchauffer le four à 210°C** (th. 7)		
10. **Cuire 30 min. environ**		
11. Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie		
12. Servir à température ambiante		

boitalait



BRIOCHE

Définition

Préparation sucrée à base de pâte levée à la levure organique. Cette préparation met en jeu une fermentation alcoolique par *Saccharomyces cerevisiae*.
Fermentation = Levure + humidité + glucides + chaleur (35°C-60°C) => CO_2 + éthanol.

Rappels et conditions de réussite

- Un bon **pétrissage** est indispensable afin de bien développer l'élasticité de la pâte. Cela permettra de mieux retenir le CO_2 lors de la fermentation et par conséquent d'augmenter le volume de la pâte.
- La **levure** peut être disponible sous 2 formes :
  - **Fraîche** : à conserver au froid positif : 6 g pour 80 g de farine à délayer dans une eau à 37°C environ.
  - **Sèche** : à conserver à température ambiante : 2g (½ à ¼ de la quantité de levure fraîche) pour 80 g de farine à délayer dans une eau à 40°C environ.
  - **Ne jamais utiliser de l'eau à plus de 60°C.**
- On peut mettre un peu de sucre dans l'eau « de réveil » lors de la dissolution de la levure.
- La **farine T45** est idéale pour cette recette car elle est plus riche en protéines (gluten).

Astuce réussite

- L'utilisation de lait en poudre **fluidifie la farine** et permet d'éviter la formation de grumeaux.
- La poudre de lait va aussi permettre **d'accélérer le phénomène de fermentation**.

Utilisation

