

Brioche chignon

Par Jean Larroque

INGRÉDIENTS	en g
Farine de force	1000
Œufs	600
Sucre	120
Sel	20
Puratos Mimetic incorporation	200
Puratos Levure Levante	40
Puratos Mimetic 20	200

MODE OPÉRATEUR

Réaliser une pâte à brioche :

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis en deuxième vitesse jusqu'à décollement. Incorporer Mimetic Incorporation en morceaux en fin de pétrissage.
Température de pâte	25°C.
Pointage	30 minutes puis un rabat et toute la nuit à 4°C.

Tourner la brioche :

- 1 kg de pâte à brioche froide avec 200 g de **Mimetic 20** puis donner 3 tours simples avec 10 minutes de repos au réfrigérateur entre chaque tour.
- Abaisser le pâton à 8 mm, 36 cm de longueur sur 18 cm de large.
- Détailler 12 bandes de 3 cm qui seront recoupées en 3 bandes de 1 cm.
- Les tresser entre les 3 branches et faire un nœud simple puis les déposer dans un moule aluminium de 8 cm de large sur 4 cm de haut.
- Laisser pousser pendant 2h à 25°C puis dorer au **Puratos Sunset Glaze**.
- Cuire à 165°C au four ventilé pendant 15-17 minutes.
- Ressuage sur grille puis saupoudrer de sucre glace.

Application du règlement INCO.
Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé) - œufs

