



LA BRIOCHE MARBRÉE

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients

	Poids en g
Farine T65	300
Farine de Gruau	700
Puratos Levure Levante	50
Sel	20
Sucre	150
Œuf	200
Eau	350
Puratos S500 Spécial	10
Margarissime Brioche PatisFrance	300
Pretachoco PatisFrance	QS
Belcolade Mini-Gouttes Lait	QS
Puratos Sunset Glaze	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) 4 minutes en première vitesse puis 12 minutes en deuxième. Ajouter la margarine et finir par 5 minutes en première vitesse.

Température de pâte 26°C

Pointage 15 minutes

Division / Mise en forme Diviser les 3 pâtons à 140 g et bouler
Partie 1 : pâte blanche

Partie 2 : prélever un tiers de la pâte blanche et remélanger avec 6% de Pretachoco et 20% de Mini-Gouttes.

Partie 3 : prélever un tiers de la pâte et remélanger avec 16% de Pretachoco

Repos 30 minutes au réfrigérateur

Façonnage Etaler au rouleau les 3 pâtons afin de réaliser des rectangles de 20 x 10 cm. Les superposer en mettant de bas en haut la pâte 3, la pâte 2 puis la pâte 1. Rouler l'ensemble puis couper en deux dans le sens de la longueur afin de tresser le tout. Disposer dans un moule rectangulaire.

Apprêt 2h

Décors / Coup de lame Au Puratos Sunset Glaze

Cuisson A 170°C pendant 35 minutes

Astuces

Vérifier que la température à cœur de la brioche soit à 90°C à cœur afin qu'elle soit cuite.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*): gluten (blé, avoine, épeautre), sésame, lait et dérivés.

Margarines d'Incorporation



Patissor Pâte Levée & Patissor Garniture :

un point de fusion idéal pour incorporation en brioches, cakes, crèmes, etc. Un grand niveau de qualité, sans matière grasse hydrogénée.

Disponible en carton de 10 kg

Date de durabilité minimale de 5 mois et 6 mois.

Margarissime Brioche :

Margarine 100% végétale. Pratique et un résultat final toujours garanti !

Disponible en carton de 20 blocs de 500 g

Date de durabilité minimale de 6 mois.

