

Brioche fleur d'amande

INGREDIENTS	Poids en g
Farine de gruau	1 000
Puratos Sapore Alcina	70
Œuf	400
Lait	200
Sel	18
Sucre	130
Levure	50
Puratos Prima Madre	70
Beurre	400
Coloration jaune : Curcumin	2% du poids de pâte
Coloration verte : Thé Matcha	2% du poids de pâte
Coloration rose : Jus de betterave	Remplacer le lait dans la recette par le jus de betterave

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 8 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter le beurre en 1 ^{ère} vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes en masse
Division	Diviser 3 pâtons de 500 g et 150 g à colorer. Laisser reposer toute la nuit à 2°C.
Façonnage	Diviser 3 pâtons de pâte d'amande et les colorer ou les aromatiser (rose = framboise, orange = orange, jaune = citron). Les rouler en boudin fin puis abaisser un pâton nature et un pâton de couleur à 2,5 mm. Découper des bandes de 5 cm de large, déposer un boudin de pâte d'amande coloré ou parfumé puis refermer la pâte. Mettre au froid 15 minutes et découper des tronçons de 1,5 cm de large et les ranger en moules ronds (16) ou long (7) en alternant les couleurs.
Apprêt	2h à 28°C
Cuisson	Environ 20 minutes à 130°C au four ventilé ou à 155°C au four à sole.

COMMENTAIRES

A la sortie du four, dorer les brioches avec du Puratos Sunset Glaze.