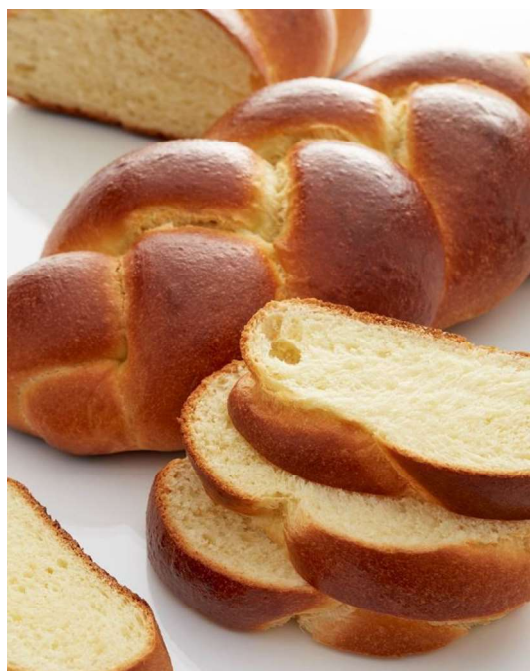


Brioche

Ingrédients	Poids en g
Farine	2 000
Œufs	1 300
Levure	80
Sel	36
Sucre	300
Beurre	1 000
Cubease Universal	2 cubes



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 3 minutes en première vitesse puis 8 minutes en deuxième. Ajouter le beurre en première vitesse.
Température de pâte	25°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis bloquer au froid
Division / Mise en forme	500 g
Détente	10 minutes
Façonnage	Façonnage en boule
Apprêt	2h30 à 28°C
Cuisson	150°C au four ventilé