

# Brioche à l'ancienne

par Jean Larroque

## INGRÉDIENTS 1

|                                             |             |
|---------------------------------------------|-------------|
| Farine de force                             | 300 g       |
| Farine de tradition                         | 700 g       |
| <b>Puratos Levure Levante</b>               | <b>50 g</b> |
| Sel                                         | 20 g        |
| <b>Puratos Sapore Salomé</b>                | <b>3 g</b>  |
| Œufs entiers                                | 450 g       |
| Trimoline Sirop Sucre Inverti               | 100 g       |
| Eau                                         | 100 g       |
| <b>Puratos Prima Madre</b>                  | <b>70 g</b> |
| <b>Puratos S500 Spécial</b>                 | <b>10 g</b> |
| Rhum                                        | 60 g        |
| <b>Arôme naturel de vanille PatisFrance</b> | <b>20 g</b> |
| Pâte fermentée                              | 300 g       |

## INGRÉDIENT 2

|               |       |
|---------------|-------|
| Sucre semoule | 250 g |
|---------------|-------|

## INGRÉDIENT 3

|             |       |
|-------------|-------|
| Beurre doux | 300 g |
|-------------|-------|

## MÉTHODE DE TRAVAIL

|                         |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pétrissage<br>(spirale) | 20 minutes en première<br>vitesse puis 10 minutes<br>en deuxième avec<br>incorporation du sucre<br>en deux fois. De nouveau<br>10 minutes en première<br>vitesse avec le beurre. |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                                                        |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| Température<br>de pâte      | 26-28°C.                                               |
| Pointage                    | 2h à 2h30.                                             |
| Division /<br>Mise en forme | 3 fois 180 g                                           |
| Façonnage                   | Façonnage tresse.                                      |
| Apprêt                      | 2h à 3h à 26-28°C.                                     |
| Décors                      | Dorure.                                                |
| Cuisson                     | 145°C pendant<br>45 minutes.<br>Cuisson à cœur à 92°C. |

## ASTUCES

Laisser refroidir à 35°C puis emballer pour stocker.

