

# BRIOCHE EN CADRE

## INGRÉDIENTS

Farine de force	1000 g
Eau	250 g
Œufs	330 g
Sucre	150 g
Sel	20 g
Levure	50 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos S500 Special</b>	<b>7 g</b>
Beurre	300 g
<b>Puratos Sunset Glaze</b>	<b>QS</b>

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pour la brioche nature, pétrir 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse puis 12 minutes en 2 <sup>ème</sup> . Ajouter le beurre et pétrir à nouveau 5 minutes en 1 <sup>ère</sup> .
Température de pâte	24°C.
Pointage	15 à 30 minutes.
Division	60 g.
Façonnage	40 boules dans un cadre de 60 x 40 cm ou 20 boules dans un demi-cadre.
Apprêt	Une nuit à 2°C puis 120 minutes à 28°C.
Décor	Dorer à l'aide d'une macaronade sucre grain et amandes effilées puis ajouter du sucre glace.
Cuisson	50 à 60 minutes à 155-160°C (cuisson à cœur 94°C).

## ASTUCES

Pour la recette de la macaronade : 150 g de sucre semoule, 150 g de poudre d'amande et 150 g de blanc d'œuf.

## Authenticité & Fraîcheur

