

## Brioche praline

### Référence

Ingrédients pour 6 pièces	Poids en g
<b>Pâte à brioche blanche</b>	
Farine blanche T65	300
<b>Farine de Gruau PatisFrance</b>	<b>700</b>
Œufs	660
Sel	18
Sucre	150
Puratos Levure Levante	<b>50</b>
4105534 Puratos Prima Madre CL	<b>100</b>
INCO : idem soft'r Puratos S500 SPECIAL	<b>10</b>
Puratos Mimetic Incorporation	<b>400</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2388</b>
<b>Brioche praline</b>	
Brioche pour les pralines	1650
Pralines PatisFrance	<b>330</b>
Brioche nature	650



### Commentaires

Ne pas ajouter les pralines lors du pétrissage, elles risqueraient de fondre.

### Méthode de travail

<b>Pétrissage (spirale)</b>	5 mn en 1ère vitesse et 12 mn en 2ème vitesse. Ajouter le beurre dès que la pâte commence à se décoller. Retirer la pâte de la cuve. Garder la brioche nature et ajouter au restant de pâte les pralines en faisant un rabat.
<b>Température de pâte</b>	26°C.
<b>Pointage</b>	1 heure à 20°C
<b>Division</b>	300 g.
<b>Repos</b>	10 minutes.
<b>Façonnage</b>	Faire une boule avec la brioche aux pralines. Abaisser la brioche nature à 2 mm et venir recouvrir la boule aux pralines (environ 90 g brioche nature).
<b>Apprêt</b>	Bloqué au froid 3°C ET 2 heures à 28°C.
<b>Décors / Coup de lame</b>	Dorer et couper en croix et parsemer de pralines concassées pralines .
<b>Cuisson</b>	Au four à sole, environ 30 minutes à 180°C.

### Commentaires

Afin de s'assurer que la brioche soit bien cuite, à l'aide d'une sonde, assurez-vous que la température à cœur soit au minimum à 92°C.

### Allergènes

gluten (blé)  
œufs  
lait et dérivés  
sulfites

