

Brioche

Bâtuja Noisette Lait



QUANTITÉ RECETTE 32 pièces

N° RECETTE GB60174

Pâte à brioche

- 130 g lait 3.5%
- 30 g levure
- 100 g sucre
- 20 g malt liquide
- 1000 g farine blanche type 400
- 20 g fleur de sel
- 30 g Levit
- 400 g oeufs frais
- 100 g lait 3.5% 21°C
- 600 g beurre pomade

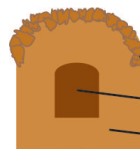
Délayer la levure, le sucre et le malt dans le lait. Ajouter la farine, la fleur de sel et le Levit et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés. Mélanger l'œuf entier et le lait et les ajouter lentement, pétrir la pâte en 2e vitesse pendant env. 12 à 15 minutes en ajoutant le beurre en 3 fois, température de la pâte env. 20°C, laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une nuit en formant un rectangle plat.

Crumble au beurre avec noisettes et amandes

- 200 g beurre pomade
- 300 g sucre de canne brut fin
- 200 g farine blanche type 400
- 90 g amandes blanches, moulues
- 210 g noisettes, pelées, hachées, grillées

Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter la farine tamisée, ajouter également les amandes et les noisettes et pétrir pour obtenir une pâte à crumble, mettre au réfrigérateur, broyer moyennement grossièrement au cutter.

Montage



- Crumble au beurre
- Bâtuja
- Pâte pour brioche

Brioche

- 2430 g Pâte à brioche
- 700 g Crumble au beurre avec noisettes et amandes
- 640 g Bâtuja Noisette Lait 20g BIO, Gianduja noisette

Pâte

Ne pas travailler la pâte, seulement aplatir et étendre en rectangle à 7 mm d'épaisseur, mettre brièvement au congélateur, découper en 9 x 8.5 cm, le pâton correspond à environ 75 g.

Finition

Insérer le bâton Bâtuja et enrouler, placer dans des nattes Flexipan* ou moules à pâtisserie, laisser lever env. 90 min à 30°C, RH 70% dans l'étuve, badigeonner 2 x de dorure, saupoudrer de streusel et cuire.

Température de cuisson : 185°C four à sole

Temps de cuisson : 7 min. soupirail fermé et 15 - 18 min.

soupirail ouvert

*Société Demarle
Numéro d'article 1092

PRODUITS FELCHLIN

BA03 Bâtuja Noisette Lait 20g BIO,
Gianduja noisette

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Brioche

Bâtuja Noisette Lait



Numéro de recette : GB60174

Description : Brioche avec insert de gianduja au lait et aux noisettes et crumble croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	439
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1835
Prix de vente		Lipides	27.58 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.03 g
		Glucides	39.66 g
		dont sucre	16.96 g
		Protéines	7.3 g
		Sel	0.58 g

Composition :

Farine blanche, beurre, sucre de canne brut, **oeufs, noisettes, lait entier**, sucre, beurre de cacao, **poudre de lait entier, amandes**, fèves de cacao écalées, levure de boulangerie, améliorant (levain sec (seigle), **farine de seigle, gluten de froment**, poudre d'acérola (support: amidon de manioc), **malt d'orge**, bactéries lactiques (support: farine de froment)), **malt d'orge**, fleur de sel (sel marin)

État 21.08.2023

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse