

# Brioche Orange avec Laprico

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 34 pièces

N° RECETTE GB40016

### Pâte brioche & eau de fleur d'oranger

- 490 g Levain
- 1100 g farine blanche type 400
- 100 g eau
- 350 g oeufs frais
- 270 g sucre
- 80 g levure
- 100 g eau de fleur d'oranger
- 15 g anis
- 20 g sel
- 180 g huile d'olive
- 200 g beurre
- 190 g orangeat 3x3mm

Travailler le levain avec la farine, l'eau, les oeufs, le sucre, la levure, l'eau de fleur d'oranger et l'anis moulu en une pâte, ajouter progressivement le sel, l'huile d'olive et le beurre et pétrir en une pâte malléable. A la fin, ajouter délicatement l'orangeat.

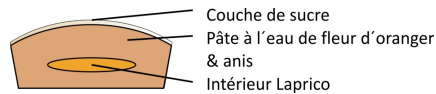
Température de la pâte: 26°C; laisser fermenter la pâte durant 2 heures environ.

### Levain

- 290 g farine blanche type 400
- 150 g lait 3.5%
- 50 g oeufs frais
- 2 g levure

Pétrir tous les ingrédients en une pâte, laisser fermenter à température ambiante pendant 12 heures.

### Montage



### Brioche Orange avec Laprico

**3095 g Pâte brioche & eau de fleur d'oranger**

**510 g Laprico 75%, Masse à cuire abricot**

**350 g beurre**

**350 g sucre**

### Finition

Bouler 34 pâtons de 90 g, donner aux pâtons une forme plate. Dresser 15 g de l'intérieur Laprico par pièce, rabatter les deux petits côtés, puis les plus longs, rouler brièvement afin de bien envelopper l'intérieur. Placer le pâton dans un moule en bois Petit Gâteau garni d'une caissette en papier, badigeonner avec de l'eau. Placer à l'étuve à 28 - 30°C pendant 90 minutes environ, cuire.

Température de cuisson: 170°C

Temps de cuisson: 18 minutes environ

Après cuisson, badigeonner avec du beurre liquide et tourner immédiatement dans le sucre.

### PRODUITS FELCHLIN

KB96 Laprico 75%, Masse à cuire abricot

# Brioche Orange avec Laprico

## Petits Gâteaux



**Numéro de recette :** GB40016

**Description :** Viennoiserie pâte fermentée à l'orange délicate, avec huile d'olive et fourrée d'abricots

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	355
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1485
Prix de vente		Lipides	16.15 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	7.17 g
		Glucides	46.53 g
		dont sucre	22.25 g
		Protéines	5.31 g
		Sel	0.52 g

### **Composition :**

**Farine blanche**, sucre, **beurre**, **oeufs**, eau, abricots séchées 5%, huile d'olive 4%, **lait entier**, eau de fleur d'oranger 2%, levure de boulangerie, **sirop de glucose de froment**, écorce d'orange 1%, sel alimentaire, anis, **amidon de blé**, amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme

État

16.08.2022