

Brioche

Bâtuja Noisette Noir



QUANTITÉ RECETTE 32 pièces

N° RECETTE GB60175

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

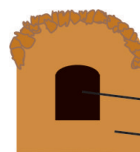
Délayer la levure, le sucre et le malt dans le lait. Ajouter la farine, la fleur de sel et le Levit et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés. Mélanger l'œuf entier et le lait et les ajouter lentement, pétrir la pâte en 2e vitesse pendant env. 12 à 15 minutes en ajoutant 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, torréfiées

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 Noir 168x20g 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 minutes à 30°C, RH 70% dans l'espace de cuisson, badigeonner 2 x de dorure, saupoudrer de streusel et cuire.

Température de cuisson: 185°C four à sole
Temps de cuisson: 7 minutes soupirail fermé et env. 15 minutes soupirail ouvert

*Source d'approvisionnement:
Société Demarle
Numéro d'article 1092

PRODUITS FELCHLIN

BA02 Bâtuja Noisette Noir 168x20g Bio, Gianduja noisette

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

Brioche

Bâtuja Noisette Noir



Numéro de recette : GB60175

Description : Brioche avec un insert de gianduja aux noisettes foncées 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	27.94 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.03 g
		Glucides	38.56 g
		dont sucre	15.47 g
		Protéines	7.25 g
		Sel	0.58 g

Composition :

Farine blanche, beurre, sucre de canne brut, **oeufs, noisettes, lait entier**, fèves de cacao écalées, sucre, **amandes**, beurre de cacao, 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 19.11.2025

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