

Brioche Laprico

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces

N° RECETTE GB40014

Pâte

- 650 g farine blanche type 400
- 170 g oeufs frais
- 200 g sucre
- 12 g anis
- 20 g levure
- 1000 g Levain
- 20 g sel
- 200 g beurre
- 190 g huile d'olive
- 200 g orangeat 3x3mm

Travailler la farine, les oeufs, le sucre, l'anis et la levure en une pâte, ajouter le levain, ajouter le sel, le beurre et l'huile d'olive. A la fin, ajouter délicatement l'orangeat. Température de la pâte: 26°C

Levain

- 500 g lait 3.5%
- 500 g farine blanche type 400
- 2.5 g levure

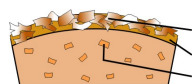
Pétrir tous les ingrédients en une pâte et laisser fermenter à température ambiante pendant 12 heures.

Topping noisette & vanille

- 150 g sucre
- 300 g Laprico 75%, Masse à cuire abricot finement haché
- 150 g Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- 15 g huile de tournesol
- 7.5 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
- 150 g blanc d'œuf frais
- 2 g cannelle moulue

Mélanger tous les ingrédients en une masse lisse.

Montage



Amandes effilées & sucre glace
Topping abricot & noisette
Pâte levée à l'anis & orangeat

Brioche Laprico

- 2660 g Pâte
- 770 g Topping noisette & vanille
- 120 g amandes effilées
- 90 g sucre glace

Pâte

Peser 110g de pâte Brioche tendre et élastique, former des pièces ovales, placer immédiatement dans une caissette en papier et dans un moule en bois Petit Gâteau, couvrir et laisser lever.

Finition

Dresser 30g du topping liquide par pâton à l'aide d'un sac à dresser. Parsemer la Brioche d'amandes effilées et bien saupoudrer de sucre glace, cuire. Température de cuisson: 190°C Temps de cuisson: 30 minutes environ

PRODUITS FELCHLIN

- KB96 Laprico 75%, Masse à cuire abricot
- KC53 Primanuss 25%, Masse à cuire noisette
- UE05 Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Brioche Laprico

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB40014

Description : Viennoiserie à pâte fermentée délicate aux oeufs couverte de croustillant aux abricots, noisettes et amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	335
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1403
Prix de vente		Lipides	13.93 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	4.06 g
		Glucides	45.76 g
		dont sucre	20.9 g
		Protéines	6.17 g
		Sel	0.61 g

Composition :

Farine blanche, sucre, **lait entier**, **beurre**, huile d'olive, **oeufs**, **blanc d'oeuf**, eau, abricots séchées 3%, **amandes**, **sirop de glucose de froment**, écorce d'orange, **noisettes 1%**, levure de boulangerie, sel alimentaire, huile de tournesol, **sirop de glucose (glucose de blé)**, anis, amidon de maïs, **fines finots de blé dur**, **amidon de blé**, humectant (sorbitol), farine de riz, cannelle, acidifiant (acide citrique), caramel, conservateur (sorbate de potassium), arôme, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar, vanille

État

16.08.2022