



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

2 tresses de 300g et 8 brioches à tête individuelles

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine de gruau 500g Sel 10g Sucre 50g Levure Biologique 20g Œuf entier 250g Eau QS Beurre 250g</p> <p><u>Décor possible sur les tresses :</u> Sucre en grains QS</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : les 2 tresses à 300g et les 8 petites brioches à tête à 50g.</p> <p><u>FACONNER ET DORER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>	
<p><u>Croquis</u></p>		