
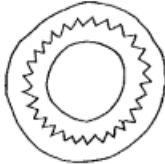




FICHE TECHNIQUE DE REALISATION  
**8 brioches parisiennes individuelles, 1 brioche Nanterre 5 personnes, 1 couronne avec le reste de pâte**

Recette (à titre indicatif)		Progression	
<p><u>Pâte à brioche :</u> Farine 400g Sel 8g Sucre 40g Œuf entier 240g Levure Biologique 16g Beurre 200g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> :</p> <p><u>ROMPRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u></p> <p><u>FACONNER, MOULER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>COUPER</u> : aux ciseaux</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>	
<p><u>Croquis</u></p>	<p>Brioche parisienne</p> 	<p>Brioche couronne</p> 	<p>Brioche Nanterre</p> 