



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Brioche : 1 Nanterre 300g et 8 brioches longues coupées de 50g

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à brioche :</u></p> <p>Farine 400g Sel fin 8g Sucre semoule 40g Levure Biologique 16g Œuf entier 240g Beurre 200g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à brioche (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante ou autre</p> <p><u>ROMPRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : au frais (positif ou négatif)</p> <p><u>FACONNER</u> : les brioches longues et mouler la brioche Nanterre</p> <p><u>APPRETER</u> : ou seconde pousse</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>COUPER</u> : aux ciseaux et cuire</p>
<p><u>Croquis</u></p>	<p>Brioche longue</p>  <p>Nanterre</p> 