



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
secretariat@minoterieroche.com
www.minoterieroche.com



Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Brioche Beurre Extra	1 000	
Eau	120	
Œufs Frais (8 Œufs)	400	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	40	

<u>Poids total</u>	1 560	
---------------------------	-------	--

	Batteur	Spirale	Oblique
Température de base	63°C	56°C	60°C
Température de la pâte	28 - 30°C	28 - 30°C	28 - 30°C
Température eau de coulage			
Température farine			
Température fournil			

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur (min)	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	3	3	3
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	18 - 20	22 - 24	26 - 30

Pointage	45 min à 4°C	
Division	Selon forme désirée	
Détente	10 à 15 min	
Apprêt	75 min en étuve à 28 – 30°C	
Cuisson	160°C	
Temps de cuisson	20 à 35 min selon le poids	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com



Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Brioche Beurre Extra</i>	1 000	
<i>Eau</i>	120	
<i>Œufs Frais (8 Œufs)</i>	400	
<i>Sel</i>	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
<i>Levure</i>	40	

<u>Poids total</u>	1 560	
---------------------------	-------	--

	Batteur	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	63°C	56°C	60°C
<i>Température de la pâte</i>	28 - 30°C	28 - 30°C	28 - 30°C
<i>Température eau de coulage</i>			
<i>Température farine</i>			
<i>Température fournil</i>			

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur (min)	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	3	3	3
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	18 - 20	22 - 24	26 - 30

<i>Pointage</i>	15 min à 4°C	
<i>Division</i>	Selon forme désirée	
<i>Détente</i>	10 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 2°C	
<i>Apprêt</i>	120 min en étuve à 28 – 30°C	
<i>Cuisson</i>	160°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 35 min selon le poids	

Méthode en direct

Ingrédients pour une pièce

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Pâte à Brioche Nature</i>	450	
<i>Masse Chocolat*</i>	120	
<i>Noisettes - Noix de Pécan</i>	30	
<u>Poids total</u>	600	

*Ingrédients masse chocolat pour une pièce

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Pistoles de Chocolat Noir</i>	40	
<i>Beurre</i>	50	
<i>Sucre</i>	30	
<i>Cannelle en Poudre</i>	Q.S (1 à 2)	
<u>Poids total</u>	120	

Poids total de commande

Coefficient

Process de fabrication

<i>Préparation masse chocolat</i>	Faire fondre le chocolat et le beurre puis ajouter le sucre et la cannelle. Laisser épaissir quelques minutes la masse avant de l'étaler sur la pâte à brioche.	
<i>Division Façonnage</i>	Étaler les 450 gr de pâte en un rectangle de 25 x 35 cm. Étaler 100 gr de masse chocolat sur l'ensemble de la surface. Parsemer 40 gr du mélange noisettes / noix de Pécan. Rouler l'ensemble dans le sens de la largeur en serrant bien. Placer la soudure dessous puis couper le rouleau en deux dans la longueur. Torsader les deux parties et les mettre dans un moule.	
<i>Cuisson</i>	Au four à sole à 160°C	
<i>Temps de Cuisson</i>	45 à 50 min environ	
<i>Finition</i>	Mettre du sirop sur la brioche Babka à la sortie du four.	