

**Méthode en direct**  
**pousse contrôlée**

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Brioche de Mon Bou.	1 000	
Eau (40-50°C) OU Eau plus * (40-50°C)	110 78	
Sel	15	
Levure	100	
Sucre	225	
Beurre	250	
Œufs (6 à 7)	360	
* Extrait de Vanille (facultatif)	7	
* Rhum (facultatif)	20	
* Fleur d'Oranger (facultatif)	5	

<b><u>Poids total</u></b>	2 060		
---------------------------	-------	--	--

	Batteur	Spirale	Oblique
Température de la pâte	28 / 30°C	28 / 30°C	28 / 30°C
Température eau de coulage			
Température farine			
Température fournil			

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

	Batteur (min)	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1ère Vitesse	4	6	5
Pétrissage 2ème Vitesse	12 - 15	20 - 25	40 - 45

Pointage	En masse 90 min avec rabat à 60 min à 26°C
Division	350 à 450 gr
Détente	20 min
Façonnage	Faire une tresse à une ou trois branches
Apprêt	Méthode en direct: étuver 3h à 26°C Méthode en pousse contrôlée: 5°C puis 5h à 26°C
Cuisson	180°C (Voute 160°C / Sole 176°C)
Temps de cuisson	30 à 35 min

\* Déclinaison de la brioche avec le choconuts ou la Gustive Royale (incorporation à 25 % sur poids de pâte)

## 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	
<b><u>Poids total</u></b>	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)	
<b><u>Poids total</u></b>	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.	