



*Le Briochou*

# Le Briochou

Pour 12 pièces

## - Brioche nature -



**Farine de  
Gruau T45**  
700 gr



**Farine de  
Tradition LR**  
300 gr



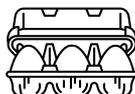
**Beurre  
d'incorporation**  
400 gr



**Sel**  
20 gr



**Sucre**  
150 gr



**Œufs  
entiers**  
300 gr



**Lait  
entier**  
300 gr



**Levure**  
35 gr

## - Méthode -

① Tb 46°C à 50°C

② **Pétrissage** 1ère vitesse : 15 minutes  
2ème vitesse : 2 minutes

*Incorporer le beurre*

1ère vitesse : 6 minutes  
2ème vitesse : 2 minutes

③ **Pointage** 12h à 4°C

④ **Division** Selon les besoins

*Détendre 30 minutes à 4°C*

⑤ **Façonnage** Selon les besoins

⑥ **Apprêt** 2h à 24°C

⑦ **Cuisson** 20 min environ à 160°C  
au four ventilé



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# Le Brioche

## - Crème pâtissière vanillée citron -



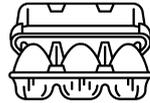
Lait  
entier  
250 gr



Crème liquide  
(35 % mat. grasse)  
250 gr



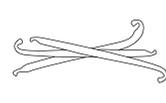
Sucre  
100 gr



Œufs  
entiers  
100 gr



Poudre à  
flan  
40 gr



Gousse  
de vanille  
1



Zeste de  
citron vert  
Q.S.

Faire bouillir la crème et le lait puis verser le reste des ingrédients préalablement mélangés.  
Ajouter le zeste de citron puis réserver au froid en poche jusqu'à la finition.

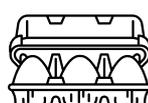
## - Pâte sucrée -



Farine  
250 gr



Sucre glace  
70 gr



Œuf entier  
1



Beurre  
70 gr

Mélanger tous les ingrédients à la feuille. Après l'obtention d'une pâte, étaler à 1,5 mm au laminoir puis détailler des pièces de 8 cm. Réserver au congélateur.

## - Montage et finitions -

- 1 Diviser la brioche à 30 gr par pièce et la bouler.
- 2 Laisser pousser de 2h à 2h30 à 24°C.
- 3 Avant cuisson, déposer le disque de pâte sucrée.
- 4 Cuire 10 à 15 min à 150°C.
- 5 Bien laisser refroidir puis, à l'aide d'une douille de fourrage, garnir de 20 gr de crème pâtissière vanillée citron.
- 6 Enfin, saupoudrer légèrement de codineige.



LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903



*La brioche feuilletée au citron*

# La brioche feuilletée au citron

## - Ingrédients -



**Farine de Gruau T45**  
500 gr



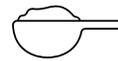
**Farine T55**  
500 gr



**Beurre d'incorporation**  
250 gr



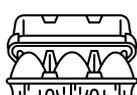
**Sel**  
20 gr



**Levure**  
30 gr



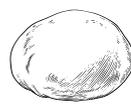
**Sucre**  
120 gr



**Œufs entiers**  
420 gr



**Lait entier**  
100 gr



**Pâte fermentée**  
300 gr



**Beurre de tourage**  
500 gr

## - Méthode -

- |                        |  |                     |   |
|------------------------|--|---------------------|---|
| ① <b>Pétrissage</b>    | Avec tous les ingrédients sauf la pâte fermentée<br><br>1ère vitesse : 7 minutes<br>2ème vitesse : 4 minutes<br><br><i>Incorporer la pâte fermentée</i><br><br>2ème vitesse : 3 minutes<br><br><i>Temp. fin de pétrissage entre 24°C et 26°C</i> | ⑤ <b>Détaillage</b> | Epaisseur de 5 à 8mm  |
| ② <b>Mise en forme</b> | Ovale  | ⑥ <b>Façonnage</b>  | Selon vos envies  |
| ③ <b>Pointage</b>      | 30 min<br>puis minimum 3h à 3°C  | ⑦ <b>Apprêt</b>     | Environ 2h30 à 27°C   |
| ④ <b>Tourage</b>       | 2 tours doubles<br>puis 2h à 3°C   | ⑧ <b>Cuisson</b>    | 30min à 155°C au ventilé<br>ou 180°C au four à sole   |
|                        |  | ⑨ <b>Finition</b>   | Sans attendre, rouler les brioques dans le sucre cristal-citron vert préalablement préparé.<br><br>Laisser refroidir puis garnir de la crème pâtissière citron. |



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# La brioche feuilletée au citron

## - Crème pâtissière vanillée citron -



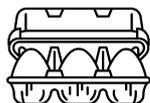
**Lait  
entier**  
250 gr



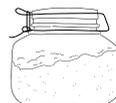
**Crème liquide  
(35 % mat. grasse)**  
250 gr



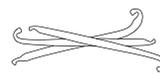
**Sucre**  
100 gr



**Œufs  
entiers**  
100 gr



**Poudre à  
flan**  
40 gr



**Gousse  
de vanille**  
1



**Zeste de  
citron vert**  
Q.S.

*Faire bouillir la crème et le lait puis verser le reste des ingrédients préalablement mélangés.  
Ajouter le zeste de citron puis mettre en poche pour garnir vos brioches feuilletées.*



LES MOULINS  
**FAMILIAUX**

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
*Mouliniers depuis 1903*

*Le New-York roll citron meringué*



# Le New-York roll citron meringué

## - Pâte levée feuilletée -



**Farine de  
Gruau T45**  
700 gr



**Farine de  
Tradition LR**  
300 gr



**Beurre  
d'incorporation**  
70 gr



**Sel**  
20 gr



**Levure**  
40 gr



**Sucre  
semoule**  
100 gr



**Trimoline  
ou miel**  
40 gr



**Eau froide  
à 4°**  
460 gr



**Beurre de  
tourage**  
500 gr

## - Méthode -

- 1 Pétrissage** 1ère vitesse : 5 min  
2ème vitesse : 7 min
- 2 Pointage** 30 min  
Etaler puis réserver 12h à 4°C
- 3 Tourage** Tourer chaque pâton avec  
250 gr de beurre de tourage  
1 tour simple et 1 tour double
- 4 Réserver 1h au froid puis abaisser  
à 3,5 mm**
- 5 Rouler façon pain au raisin sans garniture**
- 6 Découper des disques de diamètre  
adapté à vos moules préalablement  
graissés puis mettre en pousse pendant  
environ 2h à 2h30**  
 **Attention à ce que la pousse soit  
suffisamment avancée**
- 7 Cuisson** entre 20 et 25min  
à 170°C sur four ventilé  
et 200°C sur four à sole  
 **Eviter de manipuler les produits avant  
la fin du temps de cuisson pour éviter que  
les rolls retombent et forment une crevasse**
- 8 Démouler après cuisson, garnir à froid de  
la crème pâtissière citron puis lancer la  
meringue italienne**



LES MOULINS  
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE  
Meuniers depuis 1903

# Le New-York roll citron meringué

## - Crème pâtissière vanillée citron -



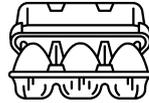
**Lait entier**  
250 gr



**Crème liquide (35 % mat. grasse)**  
250 gr



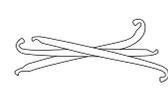
**Sucre**  
100 gr



**Oufs entiers**  
100 gr



**Poudre à flan**  
40 gr



**Gousse de vanille**  
1



**Zeste de citron vert**  
Q.S.

Faire bouillir la crème et le lait puis verser le reste des ingrédients préalablement mélangés. Ajouter le zeste de citron puis mettre en poche pour garnir vos rolls.

## - Meringue italienne -



**Sucre**  
250 gr



**Blancs d'oeuf**  
4



**Eau**  
10 cl



**Sel**  
1 pincée

## - Méthode -

- 1 Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux.
- 2 Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce qu'une goutte de ce sirop plongée dans l'eau glacée puisse être roulée en boule malléable. Ôtez du feu et posez la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre.
- 3 Fouettez les blancs en neige avec le sel. Lorsqu'ils sont fermes, versez le sirop de sucre en mince filet sur la paroi du contenant. Ne cessez pas de fouetter.
- 4 Fouettez jusqu'à ce que la meringue soit froide.

## - Montage et finitions -

- 1 Après confection de la meringue, tremper le roll dans la meringue ou utiliser une poche à douille pour une forme plus harmonieuse.
- 2 Passer ensuite au chalumeau pour caraméliser.
- 3 Réserver en vitrine à pâtisserie.

