



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

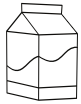


LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903

Le Briochou

- Crème pâtissière vanillée citron -



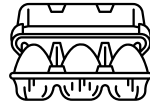
Lait
entier
250 gr



Crème liquide
(35 % mat. grasse)
250 gr



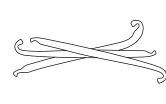
Sucre
100 gr



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.

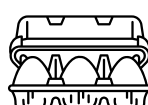
- Pâte sucrée -



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



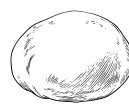
Sucre
120 gr



Œufs entiers
420 gr



Lait entier
100 gr



Pâte fermentée
300 gr



Beurre de tourage
500 gr

- Méthode -

- | | | | |
|------------------------|--|---------------------|---|
| ① Pétrissage | Avec tous les ingrédients sauf la pâte fermentée

1ère vitesse : 7 minutes
2ème vitesse : 4 minutes

<i>Incorporer la pâte fermentée</i>

2ème vitesse : 3 minutes

<i>Temp. fin de pétrissage entre 24°C et 26°C</i> | ⑤ Détaillage | Epaisseur de 5 à 8mm |
| ② Mise en forme | Ovale | ⑥ Façonnage | Selon vos envies |
| ③ Pointage | 30 min
puis minimum 3h à 3°C | ⑦ Apprêt | Environ 2h30 à 27°C |
| ④ Tourage | 2 tours doubles
puis 2h à 3°C | ⑧ Cuisson | 30min à 155°C au ventilé
ou 180°C au four à sole |
| | | ⑨ Finition | Sans attendre, rouler les brioques dans le sucre cristal-citron vert préalablement préparé.

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 -



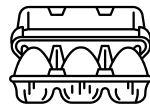
**Lait
entier**
250 gr



**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 -



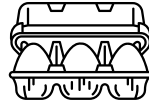
Lait entier
250 gr



Crème liquide (35 % mat. grasse)
250 gr



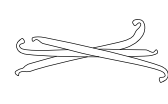
Sucre
100 gr



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.

