



# Les gestes techniques de la brioche feuilletée



 **1** Astuce : Une fois le beurre déposé au milieu de la pâte et le 1er tour réalisé, inciser la pâte pour éviter le surplus de pâte aux extrémités et ainsi optimiser le feuilletage.



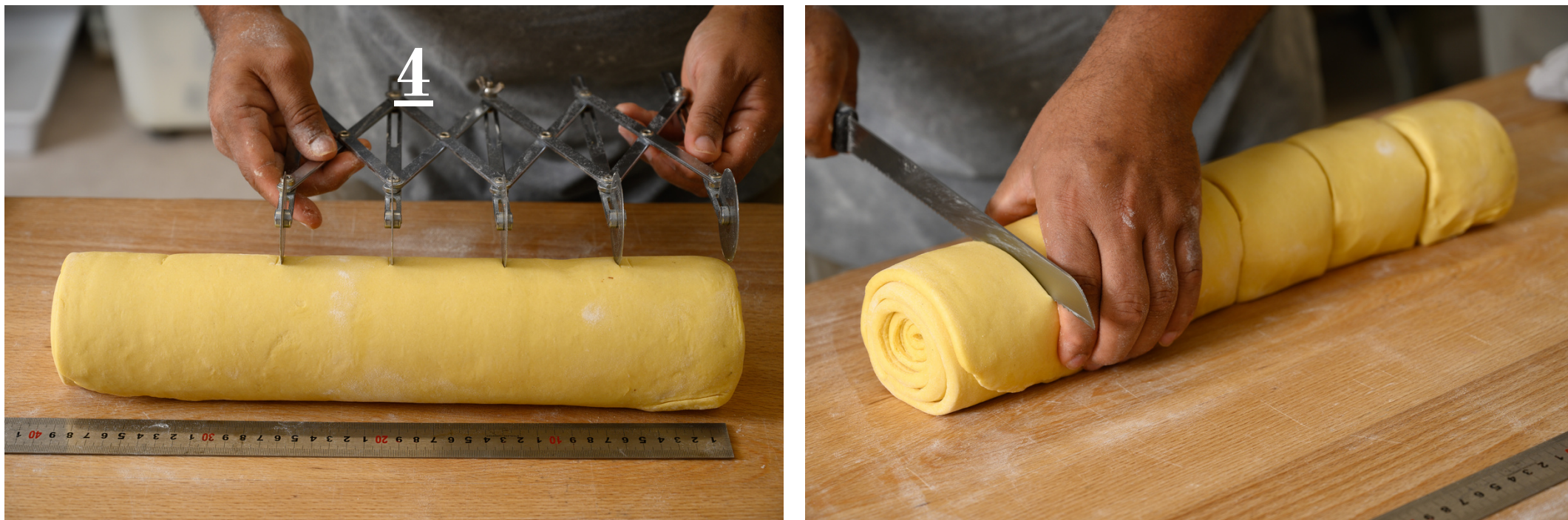
**2** Astuce : Après avoir effectué un tour double, entailler la pâte pour répartir la force du pâton et ainsi gagner en régularité. 



# Les gestes techniques de la brioche feuilletée



**3** Notre suggestion : Rouler la pâte dans la largeur, sens inverse des pains aux raisins.



**4** Astuce : Pour des brioches feuilletées régulières, se munir d'une bicyclette (écartement d'environ 6 cm par brioche) et marquer la pâte d'empreintes.

Toutes les brioches seront ainsi de même taille. 💡

💡 Astuce : Vous pouvez enfourner les brioches dans des moules à panettone.

