

Les gestes techniques de la brioche classique

Brioche couronne



1 Bouler et aplatir la pâte à brioche pour améliorer la prise au froid.
Objectif : une meilleure répartition.



2 **Façonnage sans laminage:** Faire un trou au centre du pâton et l'étirer délicatement de façon à former une forme de couronne. Un façonnage à la main permet l'obtention d'une brioche rapidement. Astuce : + le modelage de la couronne à la main sera délicat + la brioche sera régulière



Les gestes techniques de la brioche classique

Brioche couronne



2b

Façonnage avec laminoir ou rouleau: Faire un trou au centre à l'aide d'un couteau.
L'utilisation du laminoir permet l'obtention d'une brioche plus régulière.

3

Réaliser des entailles aux ciseaux sur toute la surface de la couronne.
Astuce : Tremper la lame des ciseaux régulièrement et tourner la plaque à chaque quart de brioche.



Les gestes techniques de la brioche classique

Brioche à tête



1 Déposer une boule de pâte à brioche sur le flan et, avec le tranchant de la main, faites la rouler sur le plan de travail en la pressant légèrement au tiers supérieur afin de définir la tête de la brioche.

2 À l'aide de vos doigts, pincer délicatement la pâte pour préciser les contours de la tête de la brioche.

3 Placer la brioche dans le moule et, avec tous vos doigts, marquer de nouveau les contours de la tête en appuyant jusqu'au fond du moule.



Les gestes techniques de la brioche classique

Brioche nanterre



1 Bouler la pâte afin d'obtenir des boules de pâte uniformes.

2 À l'aide de vos doigts, pincer délicatement la pâte pour préciser les contours de la tête de la brioche.

