

Les gestes techniques de la brioche gourmande



1 Incorporer le sucre dans le beurre fondu.

2 Incorporer au fur et à mesure le beurre lors du pétrissage.

3 Après fermentation, faire un rabat pour changer la structure (= tour).
Objectif : gain de ténacité et de volume.



Les gestes techniques de la brioche gourmande



- 4** Dresser à l'aide d'une poche la macaronade: ajouter du sucré et croquant au produit fini.
Notre suggestion: parsemer de sucre casson en grains.

