# Brioches

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 30 min |
| Temps de repos | 13 h |
| Temps de cuisson | 40 min |
| Pièces | 12 |
| Appareil | CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021 |

Ces petites brioches couronnées d'un dôme se distinguent par leur pâte moelleuse et beurrée, à l'arôme délicat. Avec leur croûte dorée et leur texture délicate, elles constituent un choix délicieux pour un petit-déjeuner gourmand.

## Pâte

500 g de farine blanche

50 g de sucre

2 cc de sel (env. 14 g)

½ dé de levure émiettée (env. 20 g)

75 ml de lait

4 œufs

200 g de beurre, en morceaux

## Façonnage

1 jaune d'œuf

1 cs de lait

## Pâte

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot ménager. Mélanger la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot ménager. Ajouter le lait et les œufs, pétrir avec le crochet pétrisseur du robot ménager pendant env. 10 minutes pour obtenir une pâte souple et lisse. Continuer à pétrir la pâte en ajoutant le beurre par morceaux et attendre qu'il soit incorporé. Continuer à pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très lisse et molle et qu'elle se détache des bords du bol. Emballer la pâte sans serrer dans un film plastique, laisser lever pendant environ 12 heures ou toute une nuit au réfrigérateur.

## Façonnage

Diviser la pâte en 12 pâtons. Découper un petit morceau par portion, former une petite boule et une grande boule. Faire un trou dans chacune des grosses boules avec un doigt ou une baguette de sommelier farinée, les déposer dans les petits moules préparés, les badigeonner d'un peu de mélange de jaune d'œuf et de lait. Façonner légèrement les petites boules en forme de coin, les placer, coin en avant, dans les trous des grandes boules, les badigeonner d'un peu de mélange de jaune d'œuf et de lait. Insérer les petits moules sur une plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson, faire lever avec Cuisiner pro à 32 °C pendant env. 30 minutes. Retirer les brioches, préchauffer l'espace de cuisson à 160 °C avec Cuisiner pro. Badigeonner à nouveau les brioches avec le mélange de jaune d'œuf et de lait, insérer dans l'espace de cuisson préchauffé, cuire env. 25 minutes.

**Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 30 min**

**(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 160 °C avec Cuisiner pro badigeonné**

**Enfourner le mets à cuire**

**Cuisiner pro badigeonné 160 °C pendant 25 min**

## Accessoires

12 petits moules à brioche d'environ 10 cm (de diamètre), graissés

Grille

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 17.04.2025 |