

Briochettes pâtissières TM

Ingredients
Pâte à brioche
110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1 oeuf
40g de sucre
40g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé
250g de farine
1pincée de sel
Crème pâtissière
250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de farine
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
35g de sucre

Pâte à brioche

- Pour 8 briochettes -

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37C/vitesse 1.5

Ajouter dans l'ordre, le sucre, le sucre vanill, la farine, l'oeuf et le sel 8minutes/mode ptrin

incorporer le beurre en petits morceaux au bout de 2 minutes

Laisser la pte doubler de volume dans le bol ferm (a va plus vite)

Sortir la pte, former 8 ronds de pte, les disposer sur une feuille de cuisson, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Lorsque la pte doubler de volume, l'aide d'un pied de verre ou d'une tasse, appuyer au centre pour former un creu, sans trouer la pte

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4

Puis 8s/vitesse 7

Laisser tidir quelques minutes

Prchauffer le four 180C

Garnir les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Briochettes pâtissières TM

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr