

## FABRICATION DE BRIOCHE

### 1 – MOTS CLES

- Définitions réglementaires
- types de farine
- levure (*Saccharomyces cerevisiae*)
- fermentation
- gluten
- cuisson

### 2 – FICHE DE FORMULATION

Objectif : fabriquer des brioches de type « Nanterre », à partir de 2kg de farine.

Ingrédients	Quantités
Farine de pâtisserie T45	2kg
Sucre	240g
Sel	40g
Levure fraîche de boulangerie	50g
Beurre	1 kg
Œufs entiers liquides	1 kg
Lait entier	200g

### Remarque

En transformation agro-alimentaire, les œufs en coquille sont interdits. On utilise des œufs liquides pasteurisés, en bouteille.

### 3 – DIAGRAMME DE FABRICATION

Périssage : Attention : ne pas effectuer un pétrissage trop long : il échaufferait la pâte, ce qui la ramollit, fait fondre la matière grasse qui se séparerait.

La pâte est à point lorsqu'elle est relativement molle, élastique, bien lisse, et qu'elle ne colle plus aux parois.

#### Pointage :

- répartir la pâte dans 2 saladiers recouverts d'aluminium (évite le dessèchement superficiel),
- mettre un peu de pâte dans un bécher en marquant la hauteur atteinte par la pâte (pour suivre le gonflement)
- mettre 1 récipient avec de l'eau chaude pour saturer l'étuve en humidité

Façonnage : prendre des moules rectangulaires, les graisser. Puis, pour chaque moule :

- détailler un morceau de pâte de 350 à 400g en 8 morceaux de taille équivalente
- faire 8 boules avec les 8 morceaux (penser à fariner le plan de travail)
- placer les 8 boules dans un même moule rectangulaire
- recouvrir

MATERIEL	DIAGRAMME	CONTROLES
Récipient désinfecté	<p>Levure délayée dans 3 fois son volume de lait</p> <p>Farine Sel →</p> <p>Sucre dissous dans un peu de lait →</p> <p>Oeufs →</p>	<p>Pesée Test de viabilité des levures, observation</p> <p>Pesées</p>
Pétrin	<p>Frasage (Mélange vitesse lente 3 à 5 min.)</p> <p>Mélange vitesse rapide 5 à 8 minutes</p> <p>Beurre mou →</p> <p>Incorporation à la main, puis pétrissage grande vitesse 3 minutes</p>	<p>Chronométrage</p> <p>Chronométrage</p> <p>Pesée beurre</p>
Etuve	<p>Pointage 30°C - 45 minutes à 2h</p>	<p>T° pâte Dénombrement levures en fin de fermentation</p>
Moules aluminium beurrés ou huilés	<p>Façonnage</p>	<p>Pesées des pâtons</p>
Etuve	<p>Aprêt 30°C - 1h30 à 2h</p>	<p>Dénombrement levures en fin de fermentation</p>
Pinceau	<p>Dorer les brioches à l'œuf entier au pinceau</p>	
<p><b>ATTENTION AUX BRULURES : METTRE DES GANTS</b></p>	<p>Cuisson sur une plaque 180°C - 30 à 40 minutes</p> <p>Produit fini</p>	<p>Mesure masse volumique (à froid) Analyse sensorielle</p>

**FICHE DE FABRICATION DE BRIOCHE « NANTERRE »****NOM :****DATE :**

Etapes de fabrication	Contrôles	Consignes	Enregistrements
Pesées des ingrédients	Farine de pâtisserie T45	Cf. recette	
	Sucre	Cf. recette	
	Sel	Cf. recette	
	Levure fraîche de boulangerie	Cf. recette	
	Beurre	Cf. recette	
	Œufs entiers liquides	Cf. recette	
	Lait entier	Cf. recette	
Pétrissage	T° du local	<25°C	
	T° de la pâte avant ajout beurre		
	Durée 1 <sup>er</sup> pétrissage	3 min	
	Durée 2 <sup>ème</sup> pétrissage	5 min	
	Consistance du beurre	Mou	
	T° de la pâte fin pétrissage	23 – 24°C	
	Consistance de la pâte fin de pétrissage : lisse oui non collante oui non homogène oui non	Oui Non Oui	
Étuvage	T° étuve	30°C	
	Préchauffage étuve oui non	oui	
	Hygrométrie : becher avec de l'eau	oui	
	Durée 1 <sup>er</sup> étuvage (pointage):	>45 min	
	Niveau de gonflement (%)	100%	
	Durée 2 <sup>ème</sup> étuvage (apprêt) :	>45 min	
	Hauteur moyenne des brioches avant l'apprêt : H1		H1 = cm
	Hauteur moyenne des brioches après l'apprêt : H2		H2 = cm
	Niveau de levée de la pâte (%) (% levée =100*(H2-H1)/H1 )	100% mini	
Cuisson	T° four	180°C	
	Préchauffage du four : oui non	Oui	
	Nombre de brioches :		
	Durée cuisson	30 min. mini	
	Hauteur moyenne des brioches après cuisson		H3 = cm
Produit fini	Masse de chaque brioche	<400g	
	Aspect extérieur : doré, clair, foncé..		
	% de levée (% levée =100*(H3-H1)/H1 )		
	Aération de la mie : faible, moyenne, homogène. ?		

Observations : Produit conforme / non conforme Problèmes rencontrés
---

