

BRIOCHE À LA ROSE



FICHE RECETTE

BRIOCHE À LA ROSE



INGRÉDIENTS

Farine T45 Label Rouge	1000 g
Levain liquide	100 g
Oeuf	400 g
Lait	200 g
Arôme rose	30 g
Sel	20 gr

Pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 15 min

Sucre 200 g

Ajouter et lisser en 1^{ère} environ 15 min

Levure 35 g
Beurre 200 g

Ajouter la levure puis le beurre et lisser en 1^{ère} environ 10 min

METHODE

Pointage

Laisser pointer au froid 3°C

Pesage

Peser à 300 gr, façonner en boule et laisser pousser dans un moule à panettone

Apprêt

2h30 à 25°C

Dresser la macaronade à la poche, parsemer de sucre grain et soupoudrer généreusement de sucre glace

Cuisson

Environ 35 min à 150°C

MACARONADE

Quantité pour la recette :

Poudre d'amande	180 g
Blanc d'oeuf	130 g
Arôme rose	20 g
Sucre	120 g