



VOUS APPORTE DES SOLUTIONS !

Depuis 1935, Corman révolutionne l'univers du beurre et de la matière grasse pour simplifier la vie des artisans. Une sélection rigoureuse de matières premières de grande qualité garantissant des produits uniques, spécialement conçus pour simplifier votre métier.

BEURRE TRADITIONNEL 82% MG

Un beurre traditionnel facile à travailler
et un goût intense !



Bloc de 2,5 kg

- **Goût laitier intense**
- **Facile à travailler**
Il s'incorpore facilement et se mélange bien avec les autres ingrédients, sans faire de grumeaux.
- **Une belle structure, stable et régulière toute l'année**
- **Une longue durée de vie**
12 mois.
- **Applications**
Idéal pour les pâtes, les gâteaux, la brioche et la crème au beurre.

Un beurre idéal pour réaliser vos brioches !



Retrouvez tous les conseils en vidéo !

Plus d'informations et de recettes sur www.corman.pro



@cormanprofessionnel



Corman Professionnel



The Right Skills

— TUTORIEL —

PÂTE À BRIOCHE

Brioche tressée



Succès garanti pour le Chef

PÂTE À BRIOCHE

Brioche tressée



Retrouvez tous les conseils en vidéo !

INGRÉDIENTS

- 460 g de farine T55
- 460 g de farine T45
- 24 g de sel
- 138 g de sucre
- 52 g de levure fraîche
- 310 g d'œufs
- 185 g de lait
- 370 g de **Beurre Traditionnel Corman**



Pour réaliser une pâte à brioche, utiliser le Beurre Traditionnel Corman.



Couper le beurre en cubes.



Utiliser des ingrédients froids pour faciliter le travail.



Pétrir les farines, la levure, le sel, le sucre avec les œufs et le lait pendant 5 minutes en vitesse 1.



Pétrir en vitesse 2 pendant 12 à 15 minutes.



Incorporer le beurre en petits cubes et pétrir en vitesse 1. Passer en vitesse 3-4 jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois, en cornant tout au long du pétrissage.



En fin de pétrissage, effectuer un contrôle de la température qui doit se situer entre 24 et 25°C.



Effectuer un contrôle du réseau de gluten.



Bouler et réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

FAÇONNAGE



Détailler la pâte à brioche en morceaux de 100 g.



Allonger à 30 cm et façonner les boudins de pâtes.



Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes, pour la rétractation. Allonger une deuxième fois.



Utiliser trois boudins de pâte allongés.



Souder les extrémités.



Façonner en tresse à trois branches.

POUSSE, DORURE & CUISSON



Placer dans des moules et disposer en chambre de pousse à 22°C pendant 5 heures environ.



Dorer les brioches tressées avec un mélange de jaunes d'œufs, de lait et de crème.



Saupoudrer de sucre grain.



Cuire au four ventilé à 145°C pendant 20 minutes environ.

