Fiche technique de fabrication

Pâte à Brioche

Catégorie : dessert

Gammes de produits utilisées : 1

Descriptif de la recette

Mélange de farine de levure boulangère de beurre d'oeufs,sucre et de lait

Nombre de couverts => **20**

Mercuriale.xls

Phases techniques	Denrées	Unités	A	B	C	total	Prix u	coût
Progression			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
Dans un batteur,disposer la farine le sel le sucre				0,000	0,000	0,000		0,00
et la levure.				0,000	0,000	0,000		0,00
Ajouter les œufs un par un			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
En petitte vitesse,avec le crochet laisser mélanger la	**BOF**		0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
pâte jusqu'à quelle se decollle des parois,	œufs	Unités	10,000		0,000	10,000		0,00
Incorporer le beurre ramolli ,	beurre	kg	0,4		0,0	0,4		0,00
Et laisser tourner le batteur jusqu'à decollement de la	lait	l	0,010	0,000	0,000	0,010		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
Couvrir d'un linge humide et laisser pousser	**Epicerie**		0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
en chambre froide	farine	kg	1,000	0,000	0,000	1,000		0,00
	sel	kg	0,020	0,000	0,000	0,020		0,00
Quand celle-ci a doublée de volume la rompre,	sucre	kg	0,100	0,000	0,000	0,100		0,00
				0,000	0,000	0,000		0,00
Puis la façonner en forme de boule et la mettre dans				0,000	0,000	0,000		0,00
un moule graissé,				0,000	0,000	0,000		0,00
Laisser à nouveau pousser la pâte à température	levure	kg	0,030		0,000	0,030		0,00
ambiante	boulangère				0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
Quand celle-ci a doublée de volume la mettre à cuire			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
au four préchauffé à 200° après l'avoir doré au jaune			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
Laisser cuire pendant 35 minutes			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
Démouler à la sortie du four,			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
			0,000	0,000	0,000	0,000		0,00
								0,00
								0,00
								0,00
								0,00

Prix moyens en cours sur les marchés Européens