Brioche vanille

Méthode: Congélation

Préparation: 2‘400 g pâte à tresse
900 g crème vanille

Rendement: 60 pièces
Poids en pâte: 40 g

Ingrédients	Poids (g)	Processus
Streusel au beurre :		
Beurre	120	
Sucre	120	bien mélanger
Farine de froment 400	240	ajouter et mélanger très birèvement

Fabrication
Bouler une presse de 1200 g et laisser reposer un instant.
Abaisser les boules à 2,2 - 2,5 mm et foncer des moules en alu de 8 cm Ø .
Dorer les bords à l‘oeuf. Remplir avec 15 g de crème vanille et garnir avec 8 g de Streusel. Laisser fermenter les brioches env. 30 minutes et placer au congélateur.

Préparation à la cuisson
A la sortie du congélateur, laisser à température ambiante les brioches env. 30 minutes.

Cuisson
Enfourner à température moyenne, soupirail ouvert. Fermer le soupirail après 3 minutes et injecter de la vapeur. A mi-cuisson ouvrir à nouveau le soupirail et cuire jusqu‘à l‘obtention d‘une belle couleur dorée

Température de cuisson : 225° C au départ, puis laisser descendre
Temps de cuisson : 12 – 14 minutes

Finition : saupoudrer de sucre glace les brioches une fois refroidies.