

# PÂTE À BRIOCHE

## Brioche Nanterre



Tresses



Brioches à tête



Brioche mousseline

Brioche Nanterre pour 8 personnes

Ingrédients	U	Pâte	Dorure
Farine	kg	0,250	
Sel	kg	0,005	
Sucre	kg	0,025	
Œufs	P	3	1
Levure	kg	0,010	
Beurre	kg	0,125	



Brioche Nanterre

Couronne

Tresse

### LE MATÉRIEL

- tamis
- moule à Nanterre
- plaque
- bassine
- pinceaux pour beurre et dorure
- coupe pâte
- film
- ciseaux

### Variantes

**Brioche couronne** : dans une boule de pâte faire une cavité bien centrée avec les doigts en pointe et farinés pour réaliser une couronne régulière. Après la pousse et avant cuisson, cranter la brioche avec les ciseaux tenus verticalement.

**Brioche mousseline** : elle est plus riche en beurre et cuit lentement dans un moule spécial de forme cylindrique chemisé de papier.

**Brioche royale** : grosse brioche confectionnée avec des escargots disposés en rosace dans un moule foncé de pâte à brioche.

## Escargots



Pour 12 à 16 escargots

Ingrédients	U	Pâte	Crème pâtissière	Dorure	Divers
Farine	kg	0,250			
Sel	kg	0,005			
Sucre	kg	0,025	0,040		
Œufs	P	3	1	1	
Levure	kg	0,010			
Beurre	kg	0,125			
Lait	l		0,200		
Poudre à crème	kg		0,020		
Raisins secs	kg				0,040
Fruits confits	kg				0,040
Abricotine	kg				0,050
Sucre glace	kg				0,050
Rhum					Q.S.

Retrouvez la recette sur [www.editions-delagrave.fr](http://www.editions-delagrave.fr) ou en scannant ce code avec votre smartphone



[www.lienmini.fr/fab12](http://www.lienmini.fr/fab12)

## PROGRESSION Brioche Nanterre

### 1 Régler le four à 210-230 °C

### 2 Pétrir la pâte

(cf. Technique de base)

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Placer au centre sel, sucre, œufs puis la levure délayée.
- Rassembler les éléments. Pétrir pour donner du corps à la pâte. Quand celle-ci se détache des bords de la

bassine, ajouter le beurre ramolli. Mélanger et pétrir quelques instants.

- Lisser la pâte. La mettre à pousser recouverte d'un film.

### 3 Façonner

- Sortir la pâte refroidie de la bassine.
- Allonger la pâte avec les deux mains à plat, pour obtenir un rouleau régulier d'environ 30 cm de long.

- Diviser ce « rouleau » en 16 parties égales en procédant comme suit : marquer le milieu avec le couteau, puis chaque moitié en deux et recommencer de même afin d'obtenir 16 parts égales. Les détailler et vérifier leur régularité.
- Bouler soigneusement et poser ces boules côte à côte, sur deux rangs dans les moules beurrés pour obtenir 8 rangées de deux.
- Dorer sans excès en veillant à ne pas mettre de dorure entre la pâte et le moule.
- Mettre les Nanterres à lever en étuve tiède (35 °C) et surveiller le point de pousse idéal. Dorer une seconde fois.

### 4 Cuire

- Cuire à four chaud (220 °C) pendant 35 min environ. Démouler aussitôt sur grille.

→ Les Nanterres peuvent se façonner avec 8 grosses boules, mais il faudra avant cuisson les entailler en deux, dans le sens de la longueur, avec les ciseaux mouillés.

### Variantes

**Pêches** : avec 600 g de pâte pour 12 à 16 pêches

- Réaliser un rouleau, le diviser en deux plusieurs fois, pour obtenir 24 ou 32 parts.
- Bouler soigneusement chaque part et les poser en quinconce sur plaque mouillée. Mettre à lever à l'étuve tiède et cuire à four chaud (220 °C) pendant environ 15 min et refroidir immédiatement.
- Faire un léger creux dans chaque demi-pêche avec un petit couteau.
- Imbibé de sirop au rhum et garnir de pâtissière au rhum. Assembler 2 à 2.
- Napper d'abricotine chaude et farder d'une touche de gelée de groseille puis rouler dans le sucre semoule. Les poser en caissette papier.
- Décorer les pêches d'un triangle d'angélique et d'une feuille en pâte d'amandes.



## PROGRESSION Escargots

### 1 Régler le four à 200-230 °C

- Confection de la pâte à brioche (cf. Technique de base).

### 2 Pétrir la pâte

(cf. Technique de base)

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Placer au centre sel, sucre, œufs, puis la levure délayée.

- Rassembler les éléments. Pétrir pour donner du corps à la pâte. Quand celle-ci se détache des bords de la bassine, ajouter le beurre ramolli. Mélanger.
- Lisser la pâte. La mettre à pousser recouverte d'un film.

### 3 Confectionner la crème pâtissière

- (cf. Technique de base)
- Mettre le lait à bouillir. Vaniller.
  - Mélanger à sec : sucre et poudre à crème. Ajouter les œufs.
  - Verser le lait bouillant sur le mélange.
  - Remettre le tout à bouillir 2 min. Ne pas cesser de remuer. Refroidir rapidement.

### 4 Macérer les raisins et les fruits confits dans le rhum

### 5 Façonner les escargots

- Sortir la pâte du réfrigérateur et lui donner la forme d'un rectangle avec la paume de la main.
- Avec le rouleau, faire une abaisse rectangulaire de 50 cm sur 30 cm et de 4 mm d'épaisseur.
- Dorer le côté de la longueur sur 2 cm de large.
- Avec la palette, étaler la crème pâtissière sur l'abaisse, sauf à l'endroit doré.
- Éparpiller sur la surface les raisins secs et fruits confits macérés.
- Rouler l'abaisse de façon régulière, en la serrant bien.
- Terminer sur la dorure qui servira de soudure. Joindre soigneusement la fermeture.
- Découper en tranches de 2 à 3 cm de large.

- Poser les disques à plat sur plaque légèrement beurrée.

### 6 Deuxième pousse

- Mettre à lever à l'étuve tiède et les sortir quand les escargots ont doublé de volume.
- Laisser refroidir quelques minutes afin de permettre à la pâte de se reprendre.

### 7 Cuire

- Dorer délicatement sans appuyer.
- Cuire à 220 °/220 °C, pendant 20 min environ.
- Refroidir sur grille à la sortie du four.

### 8 Finir

- Napper à l'abricotine bouillante.
- Passer aussitôt au pinceau une couche de glace à l'eau.
- La glace à l'eau est un mélange de sucre glace et d'eau ramolli en sirop épais.
- Les escargots peuvent s'appeler « Chinois » ou « Schneck » suivant les régions.