

## BRIOCHE FINE POUR BONHOMMES ( MANNELES) POUR 16 BONHOMMES



FARINE DE FROMENT	GR	250
FARINE DE GRUAU	GR	250
SUCRE SEMOULE	GR	55
SEL	GR	10
OEUFS ENTIERS	PIECES	5 à 6
LEVURE	GR	15
BEURRE FIN	GR	250
PEPITES DE CHOCOLAT (DECOR)	GR	50
OEUFS ENTIERS ( DORURE )	PIECES	1

### Pétrissage de la brioche au batteur:

Dans une cuve de batteur Peser tous les ingrédients sauf le beurre  
Mélanger 3 mn en première vitesse puis pétrir en vitesse moyenne 6 mns.

Pétrir la brioche jusqu'à décollement de la pâte sur le côté de la cuve puis incorporer en 1<sup>ère</sup> vitesse le beurre préalablement tapé .

Incorporer la totalité du beurre dans la pâte puis repasser en 2<sup>ème</sup> vitesse 1 mn .prendre la température de la pâte :environ 24°C : découper la brioche dans un bac puis couvrir d'un plastique

Pointage ou repos température ambiante : environ 30 mn

Rabat : stocker au grand froid (surgélateur) pour raffermir la pâte environ 30 mn

Diviser la brioche par de 60 gr

Confectionner des brioches en formes de bonhommes, dorer puis décorer à l'aide des pépites de chocolats

Mettre sur feuilles sulfurisées et plaques puis mettre à pousser dans une étuve à 30°C pendant 1h 30

Dorer à nouveau puis enfourner à 190°C pendant 15 mn environ