



Briochettes pâtissières TM

Ingredients

Pâte à brioche

110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1 oeuf
40g de sucre
40g de beurre mou
1sachet de sucre vanillé
250g de farine
1pincée de sel

Crème pâtissière

250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de farine
1cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
35g de sucre

Pâte à brioche

- Pour 8 briochettes -

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37°C/vitesse 1.5

Ajouter dans l'ordre, le sucre, le sucre vanillé, la farine, l'oeuf et le sel 8 minutes/mode pétrin

incorporer le beurre en petits morceaux au bout de 2 minutes

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol fermé (ça va plus vite)

Sortir la pâte, former 8 ronds de pâte, les disposer sur une feuille de cuisson, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Lorsque la pâte à doubler de volume, à l'aide d'un pied de verre ou d'une tasse, appuyer au centre pour former un creu, sans trouser la pâte

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4

Puis 8s/vitesse 7

Laisser tiédir quelques minutes

Préchauffer le four à 180°C

Garnir les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille



Briochettes pâtisseries TM

