



## **Viennoiseries et brioches**

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Viennoiseries et brioches

*Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ*

**Viennoiseries et brioches** Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ

 [Télécharger Viennoiseries et brioches ...pdf](#)

 [Lire en ligne Viennoiseries et brioches ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne Viennoiseries et brioches Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ

---

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

De délicieuses recettes pour un réveil croustillant et des goûters briochés !

Les viennoiseries, pains et brioches font partie de la tradition française, et reviennent sur le devant de la scène.

Pour pétrir la pâte, facilitez-vous la vie grâce à votre machine à pain ou votre robot pétrisseur ! Vous réaliserez ainsi facilement et rapidement des viennoiseries et brioches.

Pour le petit-déjeuner, le goûter ou le brunch, fondez pour 40 recettes moelleuses à souhait : pains au lait, scones au citron, brioches suisses, stollens au cœur d'amande, brioche feuilletée aux fruits rouges... Il y en aura pour tous les goûts !

Extrait

### INTRODUCTION

Moelleuses, fondantes, voire feuilletées, les brioches et viennoiseries se déclinent en composition et texture pour le plaisir de vos papilles. Souvenirs d'enfance de la saveur si particulière du levain, un phénomène que Louis Pasteur fut le premier à comprendre. La fermentation est un processus délicat à maîtriser en temps, mais permet de proposer une palette de mets délicieux et conviviaux.

Simple ou détournées, ces pâtes dites «levées» sont une source intarissable pour exprimer vos envies et talents d'épicuriens.

Vous trouverez dans cet ouvrage des recettes de brioches et de viennoiseries classiques, comme la brioche Nanterre, la couronne des rois briochée, le pain au lait ou les croissants. Vous découvrirez les spécialités de nos régions avec le cramique, la tropézienne ou le stollen. Vous pourrez aussi innover avec des petits kougelhofs exotiques au lait de coco, des savarins chocolat-cappuccino, des escargots aux figues et raisins ou des roulés briochés aux fruits rouges. Vous épaterez avec le bonhomme brioché au yaourt, les brochettes de brioches ou les navettes briochées à l'huile d'olive. Même perdue avec de la crème anglaise au safran ou une crème de mascarpone aux framboises, la brioche présente mille facettes.

Voici quelques astuces et conseils pour réussir la pâte à brioche ou toute pâte levée.

### AVANT LA CONFECTION DE LA PÂTE

- ° Choisissez de préférence une farine à pâtisserie de type 45 ;
- ° Utilisez des oeufs bien frais. Les recettes comprennent ici 1 oeuf de 50 g ;
- ° Pesez rigoureusement vos ingrédients : 1 cl de lait en trop peut rendre la pâte trop molle et donc difficile à manipuler;
- ° Diluez la levure de boulangerie fraîche avec un liquide tiède sans jamais dépasser 30 °C ; une température excessive détruit la levure ;

- ° Évitez le contact prolongé de la levure de boulangerie avec le sel et le sucre ;
- ° Si possible, réalisez vos pâtes la veille, un passage prolongé au réfrigérateur facilite la manipulation, renforce le goût et la saveur de vos brioches et viennoiseries ;
- ° N'oubliez pas le sel dans vos pâtes levées, celui-ci accentue les saveurs, la texture et la couleur.

#### PENDANT LA CONFECTION DE LA PÂTE

- ° Le pétrissage est une phase importante pour réussir ces pâtes. Il est primordial de mélanger correctement, au départ en petite vitesse et délicatement, les ingrédients afin d'hydrater la farine, puis d'accélérer le pétrissage afin de donner une «force boulangère». Cette étape va apporter ténacité et élasticité à ces pâtes, et donc un moelleux et un alvéolage bien caractéristiques ;
- ° Un pétrissage excessif donnera une mie serrée et peu alvéolée ;
- ° Incorporez progressivement le beurre légèrement tempéré et découpé en petits morceaux ;
- ° Les temps de pétrissage, de refroidissement et de pousse varient en fonction de la qualité de la farine, du temps, de la saison et du lieu de fabrication, ainsi que de la quantité de pâte pétrie ;
- ° Il ne faut pas hésiter à alterner les phases de manipulation et de repos au réfrigérateur ou au congélateur. Cela facilitera le façonnage délicat des brioches et viennoiseries ;
- ° Lors du façonnage, ne saupoudrez que très légèrement le plan de travail de farine ;
- ° Badigeonnez deux fois de la dorure pour obtenir une belle coloration à la cuisson ;
- ° Évitez de faire couler de la dorure sur le moule de cuisson ou sur la plaque à pâtisserie ;
- ° Une pincée de sel peut être ajoutée à la dorure afin d'améliorer la saveur et la couleur.

#### PENDANT LA CUISSON

- ° Préchauffez toujours le four 20 minutes à l'avance ;
- ° Évitez la chaleur tournante, les brioches et viennoiseries préfèrent la chaleur statique ;
- ° Surveillez bien la cuisson des viennoiseries, celle-ci est généralement rapide et varie selon leur taille et leur garniture.

Il est grand temps de se mettre au pétrin, et viennoiseries et brioches n'auront bientôt plus de secrets pour vous ! Présentation de l'éditeur

De délicieuses recettes pour un réveil croustillant et des goûters briochés !

Les viennoiseries, pains et brioches font partie de la tradition française, et reviennent sur le devant de la scène.

Pour pétrir la pâte, facilitez-vous la vie grâce à votre machine à pain ou votre robot pétrisseur ! Vous réaliserez ainsi facilement et rapidement des viennoiseries et brioches.

Pour le petit-déjeuner, le goûter ou le brunch, fondez pour 40 recettes moelleuses à souhait : pains au lait, scones au citron, brioches suisses, stollens au cœur d'amande, brioche feuilletée aux fruits rouges... Il y en aura pour tous les goûts !

Download and Read Online Viennoiseries et brioches Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ  
#ZGYB2A68DCS

Lire Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ pour ebook en ligne Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ à lire en ligne. Online Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ ebook Téléchargement PDF Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ Doc Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ Mobipocket Viennoiseries et brioches par Pascal LEHALLE, Frédéric BERQUÉ EPub

**ZGYB2A68DCSZGYB2A68DCSZGYB2A68DCS**