

.....
NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BRIOCHE GOBA VANILLE-FRAMBOISE



POUR 6 CUBES

PÂTE À BRIOCHE VANILLE

Farine T65	480 g
Farine T55	480 g
Œufs entiers	385 g
Lait entier UHT	210 g
Sel	20 g
Levure biologique	34 g
Sucre semoule	135 g
Poudre de Vanille Bio Madagascar NOROHY	12 g
Beurre sec 84 %	340 g

Utiliser des œufs bien froids. **Fraser** environ 5 minutes tous les ingrédients sauf le beurre.

Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes en 2° vitesse. **Incorporer** le beurre progressivement jusqu'à décollement de la pâte. Le pétrissage fini, la pâte doit être à 24°C. La **laisser pointer** 2 heures à température ambiante. **Rabattre** la pâte, **l'étendre** sur une plaque en la recouvrant d'un plastique. **Réserver** au réfrigérateur.

Détailler des pièces, les **bouler** ou les **façonner** suivant la préparation. **Laisser pousser** 2 heures à 25°C.

BRIOCHE VANILLE-FRAMBOISE

Brioche Vanille	2 100 g
INSPIRATION Framboise	300 g

Mixer légèrement le chocolat inspiration framboise afin de **calibrer** les morceaux.

Préparer les cubes en les chemisant de papier cuisson. Les **beurrer** et **saupoudrer** de sucre semoule et de poudre de vanille.

Peser 300 g de brioche puis ajouter 50 g d'inspiration.

Bouler et les **déposer** dans les cubes.

Laisser pousser environ 2h à 25°C puis cuire à 165°C pendant 40/50 min.



UN MOT SUR LA RECETTE

Une brioche surprenante et gourmande, alliant les notes acidulées de la framboise à la douceur de la vanille.

