

# Brioche Feuilletée

## Brioche Feuilletée

275 g	Lait entier
75 g	Levure biologique
400 g	Farine T55
400 g	Farine de Gruau
75 g	Jaunes d'œufs
85 g	Œufs
75 g	Beurre en pommade
12 g	Sel
90 g	Cassonade
450 g	Beurre sec 84%
500 g	Main de Buddha Confit Sosa

## Le Confit

Garnir avec le confit main de Buddha (préalablement haché fin) des moules demi-sphères en silicone  
Surgeler

## La détrempe

Réserver les 450 gr de beurre pour le tourage déposer dans le batteur les farines le sel et la cassonade  
Ajouter la levure préalablement délayée dans le lait bien froid  
Pétrir et ajouter les jaunes et les œufs ,ainsi que le beurre pommade  
Pétrir et lisser la pâte .  
laisser pousser puis rabattre et stocker au froid

## le tourage

Étaler en rectangle la détrempe ,étaler les 450gr de beurre ,plier en donnant un tour simple  
Étaler et donner une autre tour simple  
Réserver au froid

Abaisser le pâton a 3cm

Détailler en rectangle, déposer une demi sphère de confit, rouler, puis déposer en cercle inox préalablement beurré

Laisser pousser à 24°, puis cuire à 180°