

# LA BRIOCHE DE NANTERRE DE M.O.F PHILIPPE URRACA

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/brioche-de-nanterre/>

Une merveille de brioche maison, de M.O.F Urraca, avec en plus des astuces apprises dans diverses écoles de pâtisserie

Chef : Philippe Urraca

Parts : 8

Temps de préparation : 4 H

Temps de cuisson : 30 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Volume : Une brioche de 30 cm

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Brioche, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

## Ingrédients

### **Pour un moule de 30 cm x 11 cm x 7 cm**

270 grammes de Farine Moitié Type 55, moitié Gruau

37 grammes de Sucre

5 grammes de Sel

5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 10 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

162 grammes d'Oeufs ou 3,2 Oeufs

175 grammes de Beurre Doit être froid, et pas mou

\*Dorure

1 Oeuf 50 grammes

### **Pour un moule de 28 cm x 12 cm x 6 cm**

235,6 grammes de Farine Moitié Type 55, moitié Gruau

32,2 grammes de Sucre

4,3 grammes de Sel

4,3 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 8,6 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

141,3 grammes d'Oeufs ou 2,8 Oeufs

152,7 grammes de Beurre Doit être froid, et pas mou

## LA BRIOCHE DE NANTERRE DE M.O.F PHILIPPE URRACA

\*Dorure

1 Oeuf 50 grammes

**Pour un moule de 26 cm x 9 cm x 7 cm**

191,4 grammes de Farine Moitié Type 55, moitié Gruau

26,2 grammes de Sucre

3,5 grammes de Sel

3,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 7 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide

114,8 grammes d'Oeufs ou 2,2 Oeufs

124 grammes de Beurre Doit être froid, et pas mou

\*Dorure

1 Oeuf 50 grammes

### Instructions

#### Le matériel

Vous verrez que pour la suite, j'utilise un robot (genre Kitchen Aid), mais parfois aussi une machine à pain ('MAP'). L'avantage de la machine à pain ('MAP'), c'est qu'on peut faire une seule brioche, car elle pétrit sans difficulté les petites quantités. Autre avantage, elle étuve ce qui est pratique en hiver. Par contre, j'utilise mon robot (genre Kitchen Aid) en été, et surtout lorsque je fais 2 ou plusieurs brioches : le robot (genre Kitchen Aid) permet de pétrir de grandes quantités.

Pour résumer:

En hiver

- J'utilise une machine à pain ('MAP'), mais avec les quantités d'une seule brioche

En été

- J'utilise un robot (genre Kitchen Aid), mais je double les quantités (x2) pour que le robot (genre Kitchen Aid) puisse bien pétrir

#### C'est parti !

1. Commencer par placer le Beurre (175 g) au frais : on va l'utiliser plus tard, et on ne veut pas qu'il ramollisse
2. Dans la machine à pain ('MAP') ou le robot (genre Kitchen Aid), placer les Oeufs (162 g ou 3,2 Oeufs), le Sucre (37 g) et le Sel (5 g)
3. Couvrir avec la Farine (270 g). Le chef conseille : Moitié Type 55, moitié Gruau
4. La Farine (270 g) recouvre entièrement, on fait un petit trou et on y place la Levure de Boulanger Déshydratée (5 g ou sinon 10 g de Levure de Boulanger Fraiche humide)
5. Ainsi la levure n'est pas en contact avec le sel (car ils ne sont pas bons amis)
6. On pétrit jusqu'à ce que la pâte "tienne en boule", puis on prolonge le pétrissage pour bien travailler la pâte.

## LA BRIOCHE DE NANTERRE DE M.O.F PHILIPPE URRACA

7. En général, je pétris longtemps : environ 30 minutes, afin de bien développer le réseau glutineux. C'est essentiel avant d'ajouter le beurre, sinon la texture de la brioche ne sera pas la même.
8. Il faut aider la machine (surtout si on utilise le robot), en arrêtant la machine pendant le pétrissage, et on racle avec une corne, puis on continue de pétrir
9. Avec le robot, j'utilise la vitesse 3 (sur 10), pendant environ 30 minutes
10. A la fin du pétrissage, on obtient une pâte lisse

### Ajout du beurre

11. Puis vient alors le moment d'ajouter le Beurre (175 g), qu'on découpe en gros cubes
12. Avec le robot, j'utilise la vitesse 3 (sur 10)
13. On ajoute des morceaux de Beurre découpés, mais pas tous en même temps !
14. Ajouter 1/4 du beurre, attendre qu'il s'incorpore bien, puis ajouter un autre 1/4
15. Vous verrez que la pâte a du mal à incorporer le Beurre
16. En fait, si le beurre a du mal à être incorporé, c'est bon signe : cela signifie que la pâte a été bien pétrie, et que le réseau glutineux fait écran, ce qui est important
17. Même s'il faut laisser le temps agir, on peut donner un petit coup de pouce de temps en temps, en arrêtant la machine, en raclant le fond, et en retournant la pâte et le beurre qui a du mal à s'incorporer
18. Puis alors vient un moment où tout le beurre s'incorpore, finalement
19. Vous verrez alors que la pâte a tendance à accrocher sur les parois : C'est un signe qu'il faut continuer de pétrir

### Finalisation du pétrissage

20. Dernière étape du pétrissage, vient un moment où la pâte devient homogène, et tient en boule. Il faut continuer de pétrir.
21. La pâte n'accroche plus à la paroi
22. On continue de pétrir quelques minutes et on arrête. La pâte obtenue est brillante.
23. Pour tester la pâte, tirer : vous verrez qu'elle doit être très élastique. Ceci signifie que malgré la grande quantité de beurre, on a réussi à préserver le réseau glutineux : Ceci permettra à la brioche de lever, et d'avoir une texture très aérée : c'est la magie de cette recette !

### Pointage

24. Afin d'activer la levure, on va procéder à un pointage
25. Couvrir le bol afin d'éviter d'assécher la pâte (mais pas au contact pour laisser de l'air nécessaire à la levée), avec un film alimentaire étirable
26. Laisser pointer 1 heure à température ambiante
27. Puis retirer le film alimentaire étirable, et poser au contact de la pâte

### Au Frais !

28. Placer au frais, pour une lente fermentation, pendant minimum 4 heures, idéalement une nuit
29. Sortir la pâte du frais après 4 heures
30. Découper la pâte en 4 pâtons et peser : on veut obtenir des boules homogènes et donc la pesée est nécessaire

## LA BRIOCHE DE NANTERRE DE M.O.F PHILIPPE URRACA

31. Vous pouvez donc diviser la pâte en 4. Pour un moule de 30 cm x 11 cm par exemple, j'ai une pâte de 664 g. En divisant par 4, j'obtiens : 4 boules de 166 g

32. Voilà une astuce que j'ai appris en école de pâtisserie : on veut deux boules centrales légèrement plus grosses que les 2 boules situées aux extrémités du moule. La raison, c'est que les boules "centrales" situées au milieu ont tendance à être pressées, et lèvent donc moins que celles situées aux extrémités du moule. Afin de "compenser", on va découper et peser 4 pâtons, avec 2 boules plus grosses que les 2 autres

33. Pour un moule de 30 cm x 11 cm par exemple, j'ai une pâte de 664 g. En divisant par 4, j'obtiens : 4 boules de 166 g. Mais si vous suivez mon astuce, on veut 2 boules de 150 g et 2 boules de 180 g

### **Bouler**

34. Puis on doit "bouler" : Cette photo animée montre comment bouler

35. On commence par rabattre les extrémités vers le centre (la clé)

36. Puis on retourne : la boule est formée

### **Le moule**

37. En principe, on doit utiliser un "moule de Nanterre", qui est un moule à bords hauts. J'ai indiqué dans les proportions, différentes tailles de moule

38. Je vous déconseille les moules en silicone. Ceux en métal diffusent une meilleure chaleur nécessaire à la cuisson

39. Si vous utilisez un moule anti-adhérent (genre Téfal), vous n'aurez pas besoin de chemiser en principe

40. Par précaution, je chemise souvent, ce qui facilite le démoulage, en utilisant une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

41. Vous pouvez également chemiser en passant du beurre et de la farine

42. Placer alors les boules, la face bombée (lisse) face à vous

43. Si vous avez suivi mon astuce de boules de tailles différentes, placer les 2 plus petites boules aux extrémités, et les 2 boules plus grosses au centre (ainsi les boules finales seront de même taille)

44. Pour un moule de 30 cm x 11 cm par exemple, voilà la disposition :

45. Et pour un moule de 28 cm x 12 cm, voilà la disposition :

### **Pointage final**

46. On va maintenant faire lever la brioche. Afin d'éviter le croutage, on tend un film alimentaire étirable sur le moule

47. Attendre que la brioche lève : le temps dépend de la température ambiante ( été, hiver, température de la pièce, etc... )

48. En été cela prend environ 1 heure 30 minutes

49. En hiver, place le moule en haut d'un placard, ou en étuve, pendant 1 heure 30 minutes à 2 heures 30 minutes .

50. Le danger, c'est de ne pas laisser pointer suffisamment (la texture finale ne sera pas aérienne), ou de trop laisser pointer (la brioche sera diforme)

## LA BRIOCHE DE NANTERRE DE M.O.F PHILIPPE URRACA

51. Préchauffer le four à 180 C (Thermostat 6)

52. On va dorer la brioche : pour cela, mixer l'Oeuf (1) dans un mini robot (hachoir électrique) afin de broyer les chalazes et d'avoir un oeuf bien lisse

53. Pour dorer, tremper un pinceau de cuisine dans l'oeuf battu, et dorer délicatement la brioche : cela donnera une belle couleur pendant la cuisson

54. Le danger, c'est de tenir trop fermement le pinceau, et par la même d'appuyer, et donc de faire dégonfler la brioche ! Tenir le pinceau délicatement avec deux doigts

### L'entaille

55. Voilà comment j'ai appris de MOF Stéphane Tréand et chez Paul Bocuse comment former la "rainure centrale" : juste avant d'enfourner, tailler assez profondément avec une paire de ciseaux

### Cuisson

56. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6)

57. Le temps de cuisson est d'environ 30/40 minutes

58. Recommandation : En milieu de cuisson, entailler à nouveau sur toute la longueur, mais légèrement cette fois

### Test de cuisson

59. A partir de 25 minutes, tester la cuisson toutes les 5 minutes : un couteau planté au centre doit ressortir humide, mais sans trainée de pâte : la brioche est alors cuite ! Pour vérifier si la cuisson est parfaite, le meilleur indicateur reste le test du couteau : en l'insérant, il doit ressortir propre, sans trace de pâte. Sinon, prolonger la cuisson.

60. Sortir et laisser refroidir 2 minutes : la brioche se rétracte

61. Puis après 2 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille