



Daniel Hächler

Boulangerie Hächler, Seengen
Poststrasse 4 5707 Seengen



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR LES POMMES EN FLEUR

Pâte

- 1000 g de farine fleur T55
- 500 g de lait
- 55 g d'œufs
- 220 g de sucre
- 60 g de levure
- 25 g de sel
- 170 g beurre

Masse aux Pommes

- 500 g de pommes
- 125 g de sucre
- 50 g de beurre de noisette

Masse aux Canneberges

- 350 g de canneberges
- 150 g de sucre

PRÉPARATION

PRÉPARATION DES POMMES EN FLEUR

Pâte

Pétrir le tout 10 minutes à la 1ère vitesse et 10 minutes à la 2ème.

Pointage : 12 heures à 4°C

Masses

Préparer les 2 masses.

Façonnage

Abaisser la pâte à 2mm
Couper des carrés de 4 x 4 cm
Mettre 6 carrés par moule

PRÉPARATION DES BRIOCHES D'ÉTÉ

Pâte à Brioche

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

INGRÉDIENTS POUR LES BRIOCHES D'ÉTÉ

Pâte à Brioche

- 1000 g de farine fleur T55
- 100 g de lait
- 400 g d'œufs
- 100 g de sucre
- 60 g de levure
- 25 g de sel
- 100 g de levain liquide
- 400 g de beurre

Masse Amandes et Citrons

- 500 g d'amandes
- 150 g d'eau
- 500 g de sucre
- 10 g de zeste de citron

Masse Abricots

- 600 g abricots secs
(blanchis)
- 160 g de confiture
d'abricots
- 20 g abricotine du Valais

Masse à Décor

- 75 g d'amandes blanches
- 50 g d'amandes brunes
- 250 g de sucre
- 25 g de blancs d'œufs
- 100 g de lait
- 100 g de farine fleur T 55
- 25 g de blanc d'œufs

Pétrir le tout 10 minutes à première vitesse et 10 minutes à la deuxième vitesse.

Pointage : 12 heures à 4°C

Masses

Préparer les 3 masses

Façonnage

Peser des pâtons de 60 g et façonner des boules.

Peser 15 g de masse d'amandes et 5 g de masse d'abricots.

Emballer les inserts avec la pâte à brioche.

Bonne dégustation !