



SAUCISSON BRIOCHÉ

MATIÈRES PREMIÈRES

Saucisson brioché :

0,500 kg - Maigre de porc
0,200 kg - Gras dur de bardière
0,250 kg - Échine de porc

Pâte à Brioche :

1 kg - Farine
0,400 kg - Beurre
0,100 kg - Levure
boulangère
0,200 kg - Lait
0,030 kg - Sel
0,020 kg - Sucre
10 Pièces - Œufs



INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,025 kg - Saucisson à cuire de Lyon PR (Réf : 82107)
0,030 kg - Pistaches concassées
0,020 kg - Porto ou madère ou cognac

PRÉPARATION

Saucisson brioché :

Procéder au pré-salage des viandes 48h à l'avance avec OPTIMA Saucisson à cuire de Lyon PR.
Hacher les viandes à la plaque de 8 mm, Puis malaxer au mélangeur avec l'alcool et les pistaches jusqu'à l'obtention d'une mêlée homogène. Embosser la mêlée en suivants de porc d'un calibre de 40 à 60 mm.
Égoutter puis étuver 18 heures à 22°C, puis cuire 30 à 40 min en marmite réglée à 80°C.
Après refroidissement, retirer le boyau et badigeonner le saucisson de jaune d'œuf.
Rouler ensuite le saucisson dans la pâte à brioche (Voir recette jointe), laisser la pâte lever à température ambiante.

Pâte à Brioche :

Préparation au robot-coupe ou batteur mélangeur.
Mélanger la farine, la matière grasse, le sel et le sucre.
Ajouter progressivement les œufs, le lait et la levure, émulsionner ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène faisant une boule lisse.
Laisser la pâte lever à température ambiante, puis mélanger à la main la pâte.
Conservation en chambre froide jusqu'à utilisation.

CUISSON

Cuisson au four 20 min à chaleur sèche à 200°C

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

