

**Pâte à Brioche ordinaire.** — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 250 grammes de beurre ; 6 œufs ; 12 grammes de levure sèche ; 15 grammes de sel ; 25 grammes de sucre ; un décilitre d'eau tiède.

*Procédé* : 1° Prendre le quart de la farine ; faire un trou au milieu ; y mettre la levure et délayer celle-ci avec un peu d'eau tiède. Ajouter ensuite quelques cuillerées d'eau pour détremper la farine en une pâte mollette qui constitue le levain ; rouler cette pâte en boule ; tracer dessus une double incision en croix ; la mettre dans une petite terrine ; couvrir et tenir celle-ci dans un endroit chaud, pour que, par la fermentation, ce levain double de volume.

2° Étaler en couronne le reste de la farine ; déposer au milieu 2 cuillerées d'eau ou de lait tiède et 4 œufs. Détremper et, quand le tout est en masse compacte, travailler vigoureusement la pâte en la rompant et la fouettant sur la table ; ajouter le reste des œufs, un par un, et en continuant à la travailler. — La pâte ayant pris du corps et étant bien lisse, lui faire absorber d'abord le sel et le sucre dissous dans un peu d'eau, puis ajouter le beurre ramolli à la consistance de la pâte ; mélanger ces divers éléments, en rompant la masse par petites parties, qui sont successivement rapportées et étalées l'une sur l'autre.

3° Renverser sur la pâte le levain, qui doit avoir exactement doublé de volume ; le mélanger en procédant comme pour le beurre.

Relever la pâte dans une terrine ; couvrir celle-ci ; la tenir dans un endroit tempéré et laisser fermenter pendant 12 heures, en ayant soin de rompre la pâte, c'est-à-dire d'en arrêter la fermentation au bout de 5 à 6 heures.

**NOTA.** — En augmentant la proportion du beurre employé on obtient une brioche de plus en plus fine ; on peut ainsi aller jusqu'à 500 grammes, mais on s'en tient généralement à 400 grammes. La quantité des autres éléments reste la même.

Plus une pâte à brioche doit être beurrée, moins on doit la travailler en la pétrissant.

On se sert de cette pâte pour certaines Timbales d'entremets de fruits. Dans ce cas, la pâte est mise à fermenter et cuite dans un moule à Charlotte haut de bords.

**Pâte à Brioche Mousseline.** — Prendre la quantité voulue de Pâte à brioche fine ; lui ajouter, par livre de pâte, 60 grammes de beurre ramolli en pommade. La rouler en boule et la mettre dans le moule où elle doit cuire, en observant : 1° que ce moule doit être grassement beurré ; 2° que la pâte ne doit le garnir qu'aux deux tiers, l'autre tiers se troublant comblé par suite du développement de la pâte par la fermentation.

Tenir le moule dans un endroit tempéré jusqu'à ce que la pâte soit arrivée aux bords du moule ; passer alors à la surface un pinceau trempé dans du beurre fondu et cuire au four de chaleur moyenne.

**Pâte à Brioche Commune.** — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre ; 4 œufs ; 15 grammes de sel ; une pincée de sucre ; 15 grammes de levure ; un décilitre de lait tiède.

*Procédé* : 1° Préparer le levain avec le quart de la farine, la levure et le lait.

2° Travailler la pâte comme celle de la brioche ordinaire et opérer de même en tous points.

**NOTA.** — 1° Telle qu'elle est indiquée, la pâte ci-dessus peut être employée pour Rissoles diverses, Pâtés à la Dauphine, etc. ; la quantité de sucre qu'elle comporte n'étant que pour en assurer la coloration à la cuisson.