



---

# BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

NAILA PIERRE

TERMINALE

CHIMIE

21/5/2020

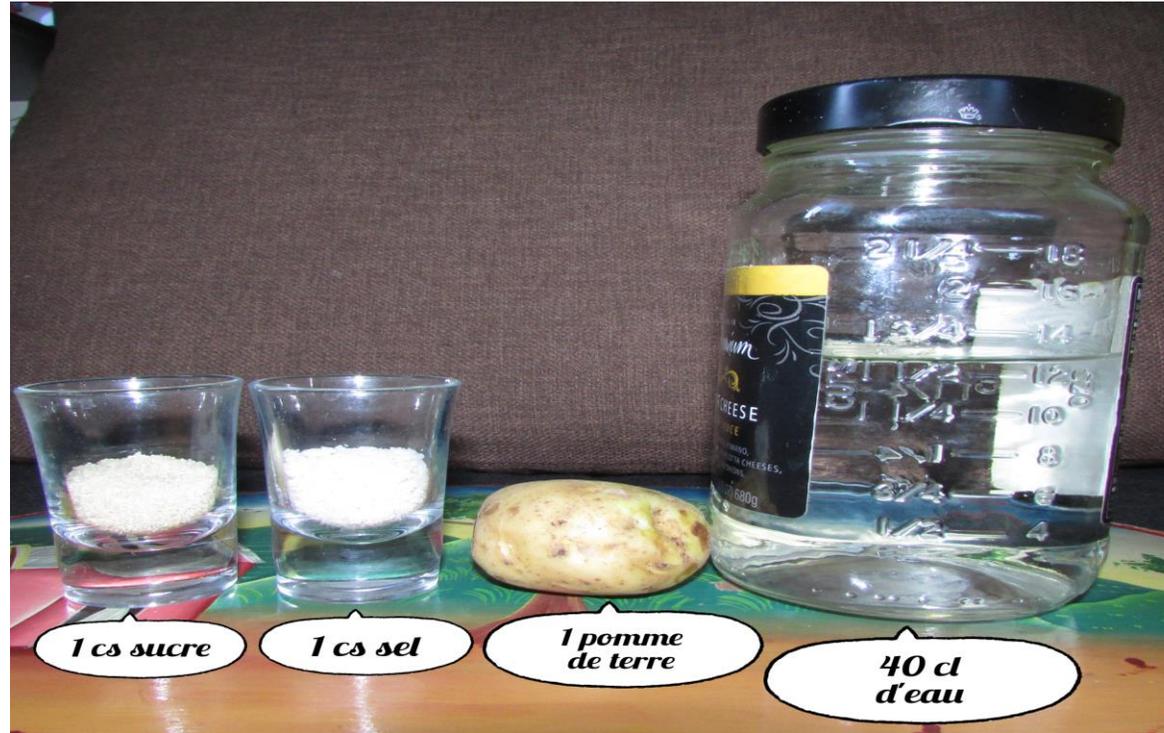
PROF : M. GUY ETIENNE

# COMMENT OBTENIR 1KG DE PAIN ?

J'AI LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER LA BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT BIO

Ingrédients	Pomme de terre	Sucre	Sel	Eau	Lait de noix de Coco
Coûts estimatifs	15HTG	10HTG	10HTG	40HTG	100HTG

Ingrédients	Farine	Miel	Beurre	Œufs	Vanille
Coûts estimatifs	200HTG	160HTG	150HTG	140HTG	150HTG



### **Ingrédients pour la préparation du levain :**

- Une cuillère à soupe de sucre
- Une cuillère à soupe de sel
- Une pomme de terre de taille moyenne
- 40cl d'eau traitée

*Avant*



*Après*

### Étapes de préparation du levain

Dans un premier temps, la préparation de mon levain m'a donné une solution aqueuse. J'ai mis cette dernière au repos dans un coin chaud et à l'ombre pendant deux jours (48 heures).

Après les 48 heures, j'ai obtenu une épaisse solution dégageant une légère odeur désagréable. J'ai exposé la solution obtenue au soleil durant une demi-journée (12 heures) et mon levain était prêt.



### Ingrédients pour la préparation de la brioche :

- 4 œufs
- 100g de beurre
- 200ml de lait de noix de coco
- 13g de levain
- 100g de miel
- 2 cuillères à café (tsp) de vanille
- 500g de farine.



### Étapes de préparation de la brioche :

J'ai commencé ma brioche en préparant la patte. En suivant la recette que j'ai choisie, j'ai mélangé tous mes ingrédients afin d'obtenir ma patte. Je l'ai ensuite laissée reposer à température ambiante durant une heure et demi. Ma patte avait gonflé, je l'ai dégazée pour y ajouter le chocolat. Je l'ai laissée reposer pendant encore 45 minutes. Pour finir, j'ai peint ma patte avec du jaune d'œuf pour enfin la mettre au four.



*Et voilà la brioche au chocolat de Naila*

***Miam Miamm ! Bon appétit !***



Pour cette toute première expérience de préparation de pain, j'ai été amplement satisfaite ! J'ai été assistée et encouragée par ma tante et ma cousine qui jouaient le rôle d'observatrice.

Déjà éprise de pâtisserie pendant le confinement (préparation de tarte à l'oignon et à la mangue, de gratinée de fruits d'arbre véritable, de gâteaux d'anniversaire...), j'ai pris plaisir à réaliser ma brioche. Après la préparation de ma brioche, j'ai même été enchantée de préparer trois autres types de pain : pains baguettes, petits pains ronds, pains-boule aux olives.

À la dégustation, je n'ai fait que recevoir des compliments de toute la famille quant à mes réalisations.

Merci de m'avoir donnée ce si beau devoir de maison, très motivant et instructif !

***P.S. : Ce slideshow contient exactement 6 photos.***



*Merci !!!*

