

# Daniel Hächler

## Pommes en fleurs et brioches abricots

### 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

### 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

Partenaires principaux

### 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

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.

Avec le soutien de

- 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



Boulangerie Hächler, Seengen  
Poststrasse 4 5707 Seengen  
062/777.11.54