

Les manele (petits hommes en alsacien)

140 pièces environ à 55/60 g

Tradition de Noël en Alsace, notamment pour la Saint Nicolas, ces petites pièces en pâte à brioche sont façonnées pour représenter un petit bonhomme.

Nous les poserons sur table, comme produit d'accueil vers 11 heures 45 avant que les clients passent à table.

Ils seront envoyés de la pâtisserie dans des paniers au sortir du four.



La pâte à brioche

Professionnel	Familial	
6000 g farine	500 g	Couper le beurre en cubes pour ramollir la masse.
120 g sel	10 g	Mettre dans la cuve du batteur avec le crochet à pétrir, la farine, le sel, le sucre, la trimoline, la levure et le lait.
480 g sucre	100 g	Pétrir 10 minutes à petite vitesse pour rendre la pâte élastique.
120 g trimoline	X	Ajuster le mouillement si nécessaire. La pâte doit être collante sans "coller" aux doigts. Elle se décolle de la cuve.
360 g levure <small>biologique</small>	30 g	Débarrasser dans 2 bacs plastique. Filmer.
2100 g lait tempéré	175 g	Mettre au dessus du four pour la fermentation. La pâte va "gonfler".
1200 g œufs	100 g	Remettre au froid avant le boulage.
1200 g beurre	100 g	

La dorure

150 g d'œufs 80 g jaunes d'œufs Pincée : Sel	Mélanger les œufs et le sel. Réserver au frais. Préparer un pinceau propre.
--	--

Le façonnage

55 à 60 g de pâte Farine pour fleurir Entre 10 et 12 plaques à pâtisserie avec papier cuisson Coupe pâte Dorure	Peser 55 g de pâte et former une boule "serrée" sous la pomme de la main. Rouler la boule en forme de carotte. Façonner la tête en pinçant l'extrémité la plus large. a l'aide d'un coupe pâte détailler les bras en les écartant du corps et procéder de même pour les jambes. Poser sur papier cuisson (12 pièces par plaque). Passer la dorure au pinceau. Laisser pousser à nouveau sur échelle.
---	--

Chronologie et cuisson

Progression horaire indicative, à ajuster en fonction de l'état de la pâte.	<p>8 heures 30 - Pétrissage 10 à 15 minutes.</p> <p>9 heures - 1ère pousse en bacs 60 minutes environ.</p> <p>10 heures - Bloquer la pâte au froid (timbres réfrigérés).</p> <p>10 heures 30 - Boulage et façonnage.</p> <p>11 heures - 2ème pousse sur plaque.</p> <p>11 heures 20 - Dorer à nouveau.</p> <p>11 heures 30 - Mise en cuisson (voute 200° et sol 180 - oura fermé). 5 plaques par niveau.</p> <p>11 heures 45 - Mise en panier et envoi.</p>
---	---