

## SUPER VIENNOISERIE BEURRE 204

### Farine composée au beurre pour viennoiserie.

Cette préparation a pour vocation la fabrication de baguettes viennoises, petits pains et tous articles de viennoiseries pur beurre.

#### Ingrédients

Farine de blé, sucre, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant : E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sel, gluten de blé, dextrose, émulsifiant E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

#### Conditionnement

Sac de 25kg

Palette de 40 sacs

#### Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 4 à 6 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 130 pièces de 250 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »



#### Préparation directe

Super viennoiserie beurre : 1000 g  
Eau : 480/500 g  
Levure : 40 à 50 g

#### Préparation différée

Super viennoiserie beurre : 1000 g  
Eau : 500 g  
Levure : 20 à 30 g

#### Pétrissage

##### Au Mélangeur ou Spirale

2 + 10 min

Température de pâte 25 / 26 °C

##### Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min

Température de pâte 25 / 26 °C

Pointage : 25 min

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h15 à 1 h30

Dorer

Cuisson : 190° / 200 °C avec buée

Pas de pointage

Rompre et détailler mettre au frigo

Apprêt : 2 heures à 26/28 °C

Dorer

Cuisson : 190°/200 °C avec buée

#### Contrôle Qualité

##### Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



**SOFRIA** 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19  
[www.sofria.fr](http://www.sofria.fr)

Dernière Mise à jour le 12/03/2008