

BRIOCHE AU BEURRE 101

Farine composée au beurre pour brioche.

Ce Mélis est le plus riche en beurre de la gamme, sa composition vous permet de préparer une brioche fine en ajoutant seulement de l'eau et de la levure.

Ingrédients

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



Préparation directe

Brioche beurre : 1000 g
Eau : 450/480 g
Levure : 35/45 g

Préparation différée

Brioche beurre : 1000 g
Eau : 480 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 : 45 min à 1h

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h à 1 h15

Dorer

Cuisson : 190° / 200 °C avec buée

Pas de pointage

Rompre et détailler mettre au frigo

2 heures à 26/28 °C

Dorer

Cuisson : 190°/200 °C avec buée

Conditionnement

Sac de 25kg

Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 3,5 à 5 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 : 540 pièces de 60 g cuits

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

Contrôle Qualité

Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

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

