

SUPER BRIOCHE 108

Préparation au beurre pour viennoiserie.

La super brioche prestige pur beurre est remarquable dans son développement, sa légèreté et sa tenue après cuisson. Très bonne résistance en tant que produit emballé.



Ingrédients

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

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Étiquetage

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 »

Préparation directe

Super brioche : 1000 g
Œufs : 400 g
Eau : 100/120 g
Levure : 45 à 50 g

Préparation différée

Super brioche : 1000 g
Œufs : 500 g
Eau : 60/80 g
Levure : 25 à 35 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 : 1h15 à 1 h30
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

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

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

