

## BRIOLIX 208

### Farine composée au beurre pour brioches.

Cette préparation a été réalisée pour obtenir des produits de bon développement avec un rapport qualité prix compétitif.



#### Ingrédients

Farine de blé, sucre, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sel, poudre de jaune d'oeuf, gluten de blé, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, colorants: E102, E124, enzymes.

#### Préparation directe

Briolix : 1000 g  
Œufs : 350 g  
Eau : 120/140 g  
Levure : 45 à 50 g

#### Préparation différée

Briolix : 1000 g  
Œufs : 350 g  
Eau : 120/140 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

#### 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

Pointage : 30 min

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h à 1 h15

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

#### 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

