

Préparation contenant du beurre en poudre pour la fabrication de viennoiserie

Brioche Beurre Excellence

Sac de 25 kg

Réf. 20350.03

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche Beurre Excellence	1 000 g
Oeufs	400 g
Eau	100 à 120 g
Levure de boulanger	50 g



1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.
2. Pétrissage :
 - Pétrin à spirale : 3 min en 1^{ère} puis 12 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} puis 20 min en 2^{ème} vitesse.
3. Température de la pâte : 24 à 25°C.
4. Pointage : 30 à 45 min.
5. Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60 - 65 % d'humidité.
6. Cuisson : 180°C à 210°C (pour les petites pièces).

c'est prêt !



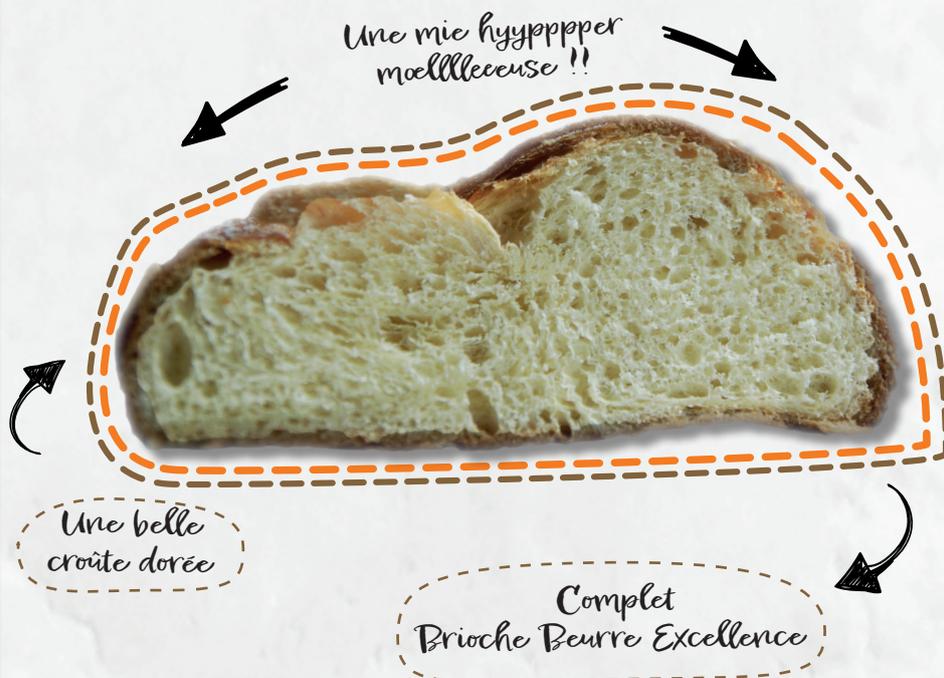
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une brioche appréciée pour son développement et sa finesse en bouche.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V052022