

Préparation contenant du beurre en poudre et des œufs entiers en poudre pour la fabrication de viennoiserie

# Brioche Beurre (œufs inclus)

Sac de 25 kg

Réf. 20126.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche Beurre (œufs inclus)	1 000 g
Eau	450 g
Levure de boulanger	50 g



1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.
2. Pétrissage :
  - Pétrin à spirale : 2 min en 1<sup>ère</sup> puis 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> puis 15 à 20 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
3. Température de la pâte : 24 à 25°C.
4. Pointage : 30 à 45 min.
5. Apprêt : 1h15 à 1h30.
6. Cuisson : 30 min à 180°C.

c'est prêt !



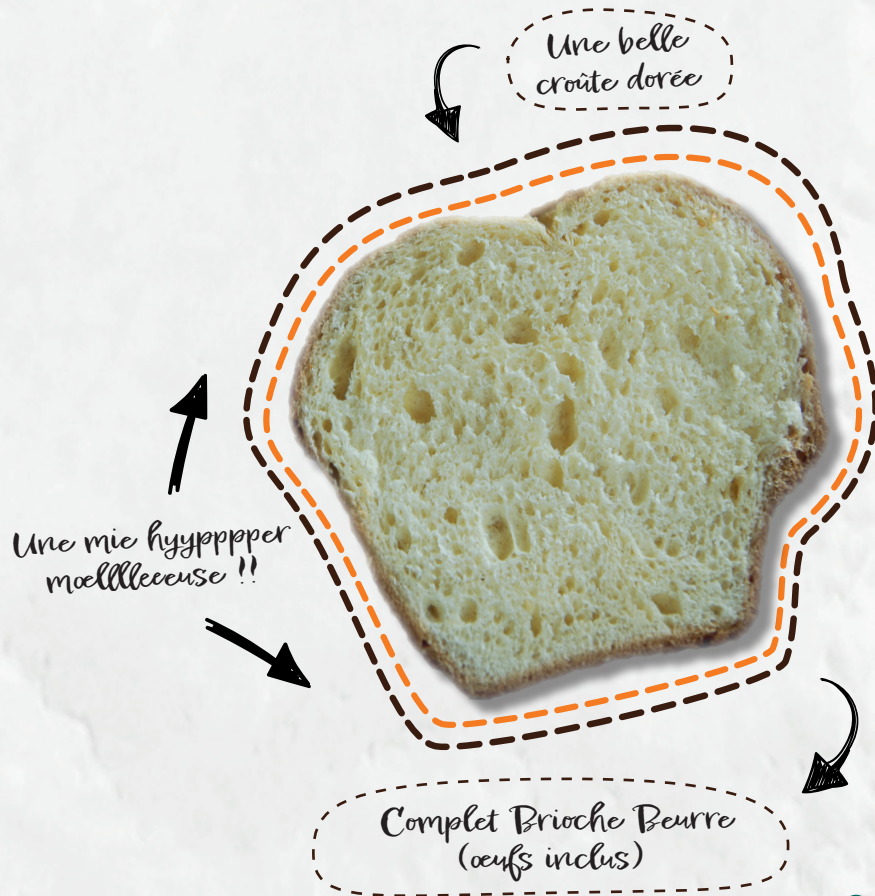
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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



## Zoom sur

Une brioche savoureuse facile et rapide à mettre en œuvre.



Notre passion, le savoir-faire !

