

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

# Brioche (œufs inclus)

Sac de 25 kg

Réf. 21736.02



## Recette

### Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brioche (Œufs inclus)	1 000 g
Eau	450 g
Levure de boulanger	50 g
Matière grasse / beurre	300 g



- Pétrissage :
  - Batteur : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
  - Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Température de la pâte : 24° à 25°C.
- Pointage : 30 à 45 min.
- Apprêt : 1h à 1h30, Etuve à 30°C, 60 à 65% d'humidité.
- Cuisson : 30 min à 180°C (pièces de 400 g env.)

c'est prêt !

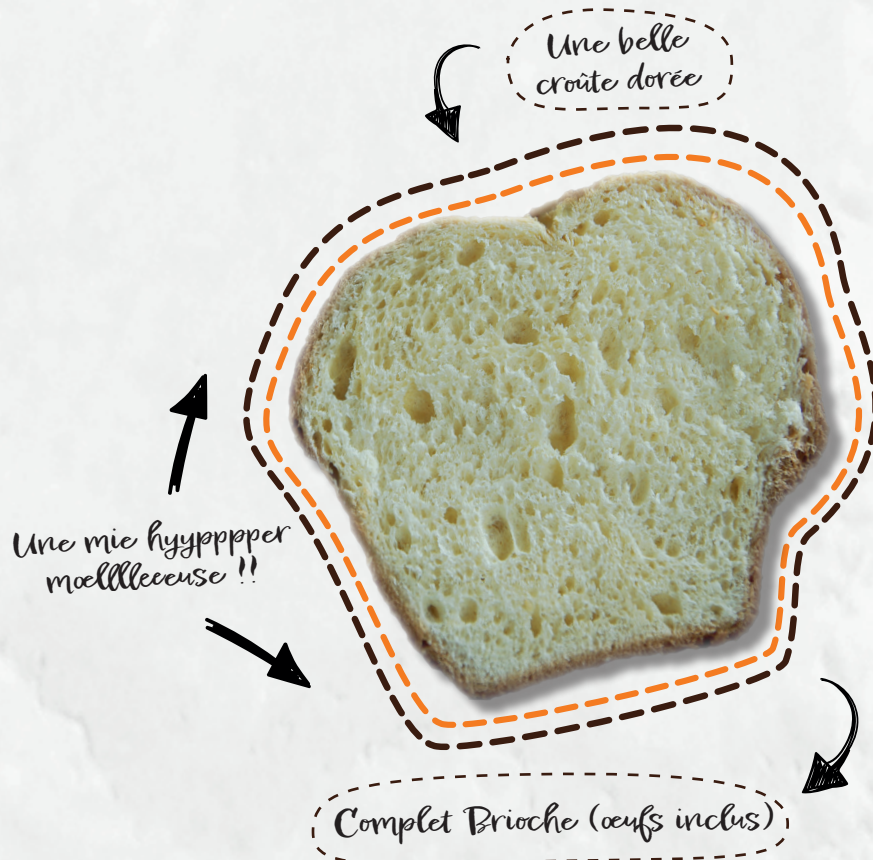


[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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 dorée et moelleuse.



Notre passion, le savoir-faire !

