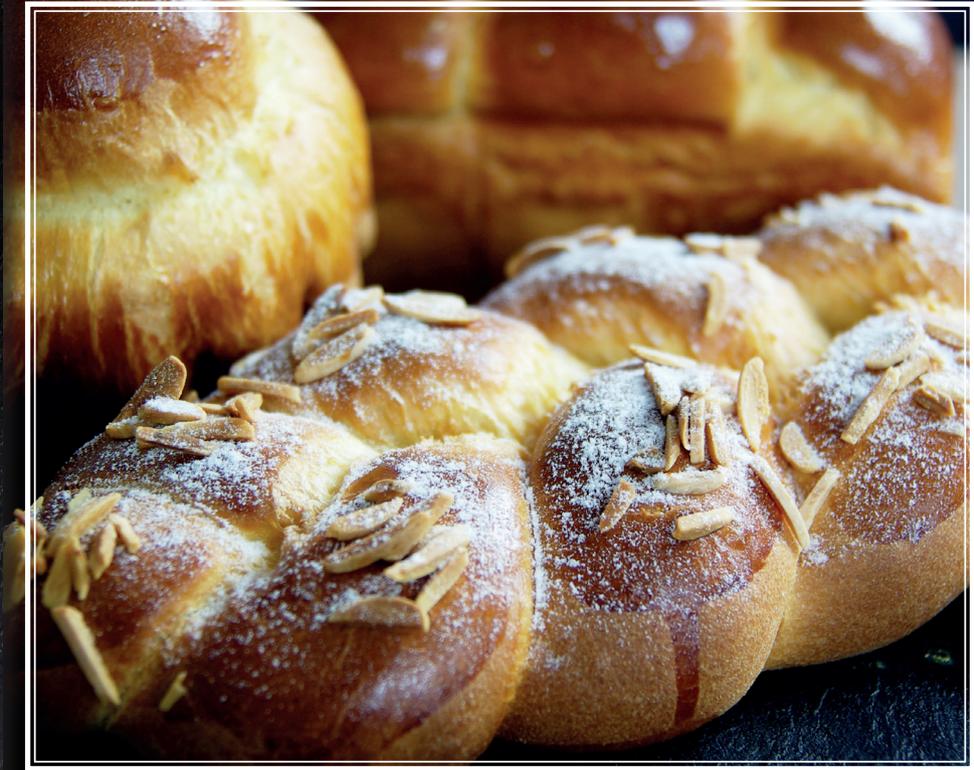


Préparation contenant des œufs entiers en poudre
pour la fabrication de viennoiserie

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^{ère} vitesse puis 8 min en 2^{ème} vitesse.
 - Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse puis 15 min en 2^{ème} 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 !

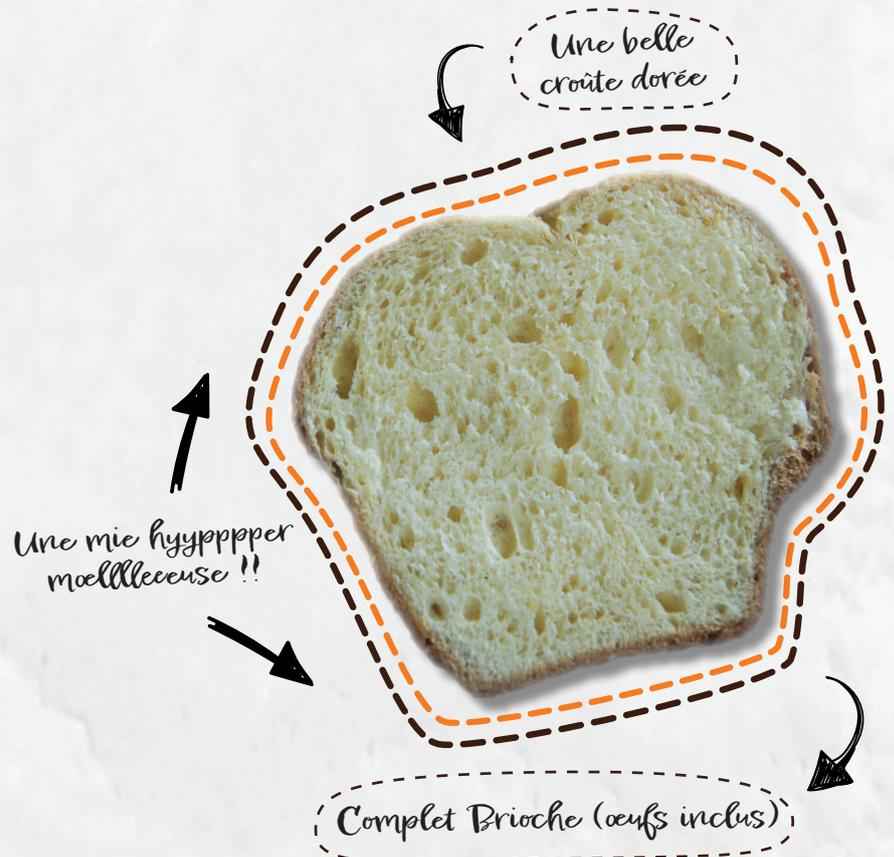


www.complet.fr

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

Zoom sur

Une brioche dorée et moelleuse.



Notre passion, le savoir-faire !

