

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

Gamip Brioche BBO

Sac de 25 kg

Réf. 24509.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

GAMIP Brioche BBO.....	1 000 g
Eau.....	500 g
Levure.....	45 g



1. Pétrissage :

- Pétrin spirale : 2 min en 1^{ère} vitesse, 12 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1^{ère} vitesse, 15 à 20 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24 - 25°C.

3. Pointage : 30 à 45 min.

4. Apprêt : 1h15 à 1h30.

5. Cuisson : à four moyen 170°C.

c'est prêt !



www.complet.fr

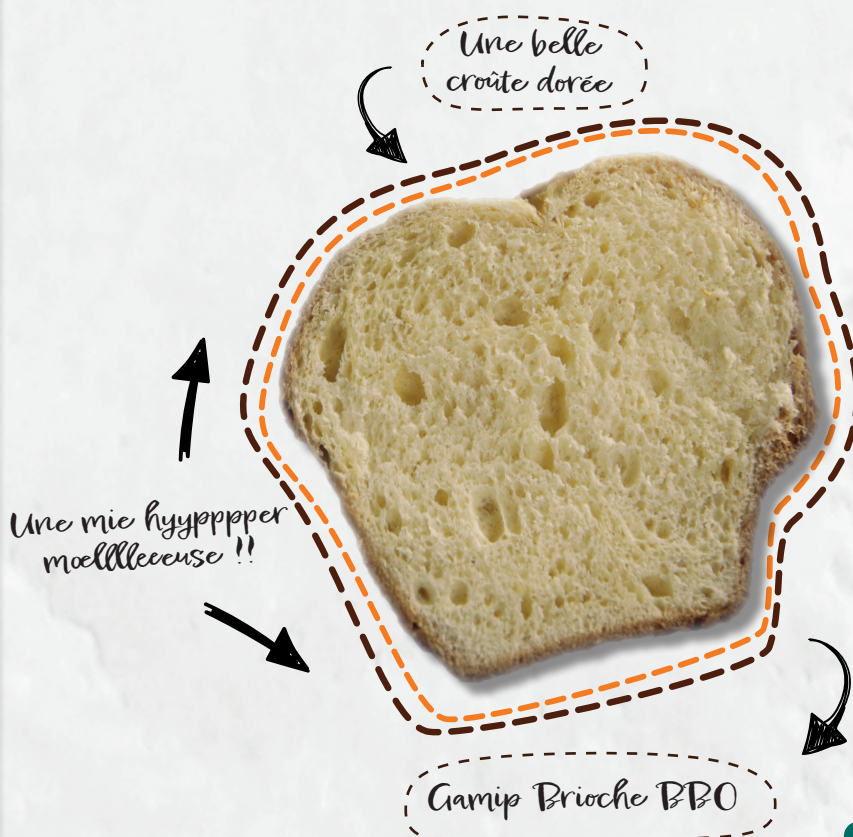
COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une préparation avec laquelle simplicité et qualité sont assurées pour la confection de brioches moelleuses et fondantes en bouche.

L'amie du petit déjeuner qui vous accompagnera aussi parfaitement lors du goûter !



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 - V102022