

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

# Gamip Brioche,

Œufs inclus

Sac de 25 kg

Réf. 21736.01

## Recette

### Conseil de mise en œuvre

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



#### 1. Pétrissage :

- Batteur : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 15 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

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

#### 3. Pointage : 30 à 45 min.

#### 4. Apprêt : 1h à 1h30 étuve à 30°C, 60 - 65 % d'humidité.

#### 5. Cuisson : 30 min à 180°C (pièces de 400 g env.).

c'est prêt !



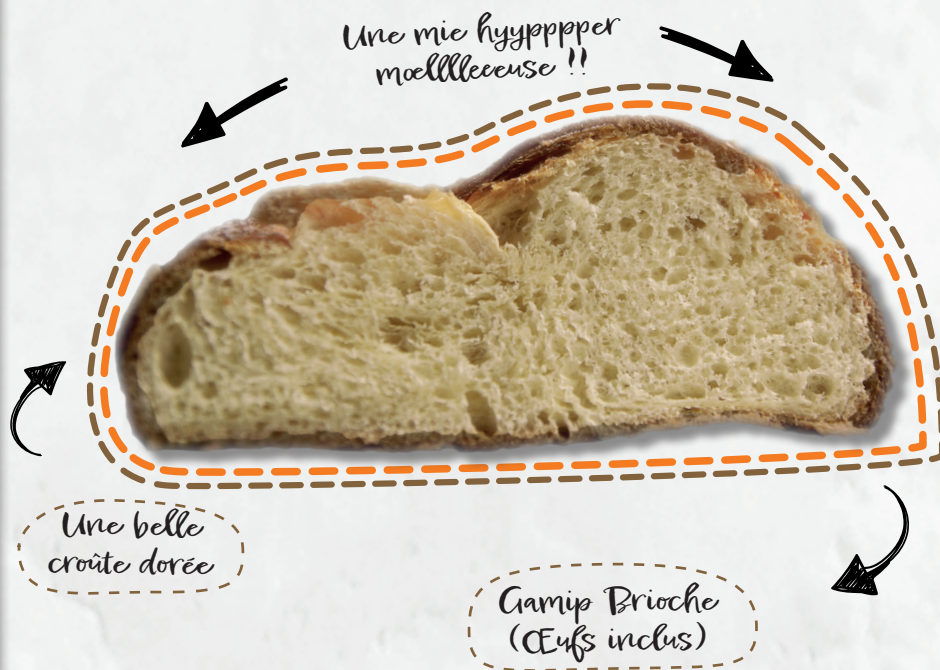
[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

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 préparation polyvalente pour des utilisations classiques de brioches, mais aussi certaines spécialités régionales (saint-génix, tarte au sucre, etc.).



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