

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

Gamip Brioche,

Œufs inclus

Sac de 25 kg

Réf. 20287.02

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



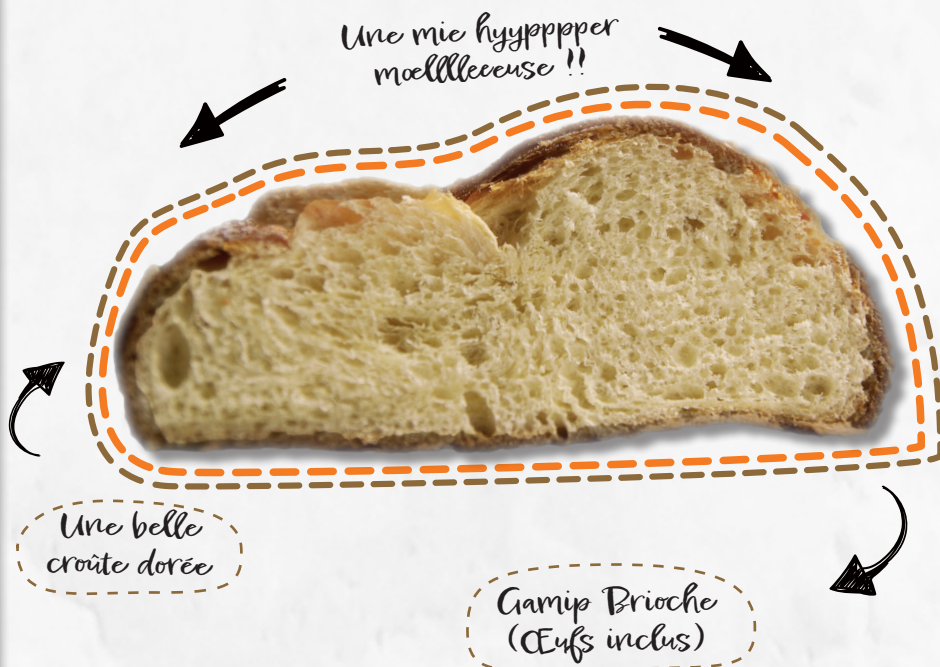
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - 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 - V112024