

Brioche hojaldrada

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Sarraceno

N° 1129

Especiado, con notas de miel,
pimienta y caramelo

Otras aplicaciones:
Pan de pueblo, pan de cereales



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 9,7 kg

Terre d'Arômes Sarraceno: 0,3 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Azúcar: 1,5 kg

Mantequilla para amasar: 0,5 kg

Mantequilla para laminado: 4,5 kg

Huevos: 6 L

Método con dosificación 3%

Temperatura de base: 52°C.

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Batidora: 5-6 minutos.

Temperatura de la masa: 20-22°C.

Primera fermentación: 2 horas a 4°C.

Tourage (laminado): 2 vueltas simples con 15 minutos de reposo a 4°C entre cada vuelta.

Corte: extender a 0,7-0,8 cm de espesor. Cortar tiras lo suficientemente largas (aproximadamente 300/400 g) para colocarlas en zigzag a lo largo de los moldes engrasados.

Fermentación final: 2h-2h30 a 28°C (en directo).

Horneado: dorar y hornear.

Cocción: cocer 20-25 minutos a 150°C/160°C. Al salir del horno, aplicar un almíbar a 30° Baumé sobre la superficie de la brioche para aportar brillo.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984