

Brioche Golden

Concentrado Tecnológico
con masa madre



Phil Golden Viennoiserie CRC®

N° 1246

Caramelizado con notas de
mantequilla avellanada

Aplicación:

Aporta color y realza el sabor de todo tipo de
bollería



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 9,85 kg

Phil Golden Viennoiserie CRC®: 0,15 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Azúcar: 1,5 kg

Mantequilla: 4 kg

Huevos: 6 L

Método con dosificación 1,5%

Temperatura de base: 52°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad con batidora:** 5 minutos, añadir la mantequilla y seguir 6-8 minutos.
- **Primera velocidad:** amasar hasta que la masa se despegue.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 500 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: aplanar la bola, hacer un agujero en el centro y formar una corona. Colocar sobre la bande de hornear con papel.

Fermentación final:

- Directo: 2h30 a 28°C.
- Diferido: 14h a 4°C, luego 3h a 28°C.

Cocción: dorar, cortar, decorar con azúcar y hornear 30-32 minutos a 150°C.

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
FRANCESE DESDE 1984