

Super Brioche

Concentrado Tecnológico
con masa madre



Phil Super V Concentré

N° 1490

Aplicación:

Cruasanes crudos congelados o Freezer to Oven, conservación y desarrollo de volumen después de la congelación



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 10 kg

Phil Super V Concentré: 0,05 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Azúcar: 1,5 kg

Mantequilla: 4 kg

Huevos: 5,6 a 6 L

Método con dosificación 0,5%

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 porciones alargadas de 200 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: formar una trenza de 2 cabos alta con 2 porciones de 200 g.

Fermentación final:

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

Horneado: dorar, decorar con azúcar perlado por encima y luego hornear.

Cocción: 24-28 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
FRANCESA DESDE 1984