

Brioche con “cabeza”

Masa madre líquida
Phil Levain



Blé d'Or et Beurre

N° 2402

Lácteo, con notas de mantequilla
y de caramelo

Otras aplicaciones:
Bollería



INGREDIENTES

Harina de fuerza: 10 kg

Phil Levain Blé d'Or et Beurre: 0,2 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Azúcar: 1,5 kg

Mantequilla: 3,5 kg

Huevos: 5,8 a 6 L

Método con dosificación 2%

Temperatura de base: 54°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** 5 minutos sin la mantequilla, luego 6 a 8 minutos con la mantequilla y terminar en 1^{era} velocidad hasta que la masa se despegue.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en bolas de 300 g.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Formado: colocar en moldes.

Fermentación final: En directo durante 2h30 a 28°C

En diferido durante 14 horas a 4°C, luego 3 horas a 28°C.

Horneado: dorar, greñar y luego hornear.

Cocción: 20-25 minutos a 150°C en horno ventilado.

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

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984