

Brioche rellena

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Gran Aroma

N° 1103

Malteado, con notas de cacao y
de avellana

Otras aplicaciones:
Pan de pueblo, pan especial



INGREDIENTES

Harina de Gruau: 9,9 kg

Terre d'Arômes Trigo Gran Aroma: 0,1 kg

Azúcar: 1,5 kg

Mantequilla: 5 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,2 kg

Huevos: 6 L

Para el acabado: glaseado blanco

Método con dosificación 1%

Preparación para la brioche rellena: elaborar una crema pastelera y un almíbar a 30° baumé.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos sin la mantequilla.
- **Segunda velocidad con batidora:** 8 minutos, añadir la mantequilla y seguir 5 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos, luego a mínima 1 hora a 4°C.

Formado: extender la masa hasta 4 mm de espesor, añadir la crema pastelera. Enrollar, cortar en rodajas de 4-5 cm de ancho y colocar por 6 en moldes engrasados para brioche.

Fermentación final: 1h30-2h a 26°C con 75% humedad.

Cocción: 28-32 minutos a 150°C. Al salir del horno, pincelar con almíbar y terminar con fondant blanco por encima.