

Brioche de Vendée

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo CRC®

N° 1124

Lácteo, con notas de yogur, de
mantequilla y de nata

Otras aplicaciones:
Baguette, pan blanco



INGREDIENTES

Harina de Gruau: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo CRC®: 0,4 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,1 kg

Leche infundada con 2 vainas de vainilla: 2,25 L

Nata líquida 35%: 0,8 L

Ron ámbar: 0,15 kg

Azúcar: 1,8 kg

Mantequilla: 2 kg

Huevos: 2,8 L

Método con dosificación 4%

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad (batidora): 10-12 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 30 minutos, luego durante 16 horas a 4°C.

División: en bolas de 400 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: en barra corta y colocar sobre papel de horno y bandeja.

Fermentación final: 2h-2h30 à 28°C.

Poner en el horno: dorar, realizar un corte longitudinal con un solo movimiento de la cuchilla y hornear.

Cocción: 25-28 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