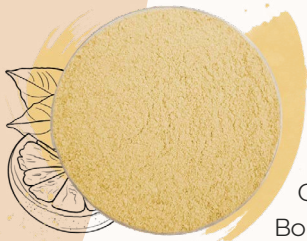


# Brioche Trigo Duro

Masa madre deshidratada  
Terre d'Arômes

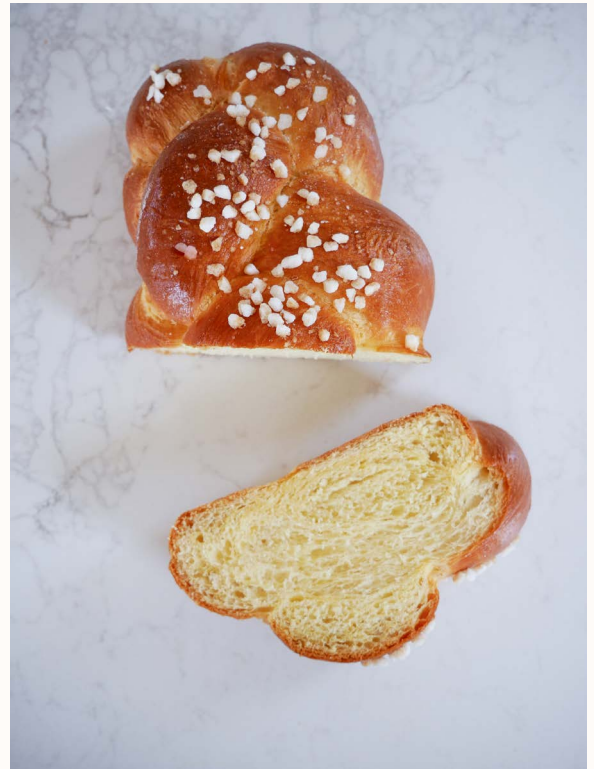


**Trigo Duro CRC®**

N° 1142

Floral, con notas de cítricos y de  
yogur

Otras aplicaciones:  
Bollería, pan vienés, baguette



## INGREDIENTES

Harina de fuerza: 9,6 kg

Terre d'Arômes Trigo Duro CRC®: 0,4 kg

Levadura: 0,5 kg

Sal: 0,2 kg

Azúcar: 1,5 kg

Mantequilla: 4 kg

Huevos: 6 L

## Método con dosificación 4%

**Temperatura de base:** 52°C.

**Amasado:**

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** 5 minutos sin 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 300 g.

**Reposo intermedio:** 10 minutos.

**Formado:** en moldes.

**Fermentación final:** 2h30 a 28°C (directo) // 14 horas a 4°C, luego 3 horas a 28°C (diferido).

**Cocción:** dorar, realizar un corte y hornear 20-25 minutos a 180°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