

Brioche au levain

*Levain actif
Perspective®*



Perspective Liquide CRC®

N° 2133

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, baguette, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de force ou Gruau : 10 kg

Sucre : 2 kg

Perspective Liquide CRC® : 2 kg

Beurre : 4 kg

Sel : 0,2 kg

Oeufs : 6 L

Méthode à 20% de dosage

Température de base : 54°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse au batteur :** 6-8 minutes sans le beurre jusqu'à décollement de la pâte, ajouter le beurre et relancer jusqu'à décollement.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 1h30.

Division : en boules de 300 g ou 500 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : aplatir la boule et faire un trou au milieu puis former une couronne. Mettre sur papier et plaque.

Apprêt : 16h à 26°C.

Enfournement : dorer, tailler puis enfourner.

Cuisson : cuire à 150°C pendant 25-30 minutes.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
savours

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984