

Brioche Golden

Concentré Technologique
avec levain



Phil Golden Viennoiserie CRC®

N° 1246

Caramélisé avec des notes de
beurre noisette

Applications :

Apporte de la couleur et exhausse le goût pour
tout type de viennoiserie



INGRÉDIENTS

Farine de force : 9,85 kg

Phil Golden Viennoiserie CRC® : 0,15 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Sucre : 1,5 kg

Beurre : 4 kg

Oeufs : 6 L

Méthode à 1,5% de dosage

Température de base : 52°C.

Pétrissage :

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

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en boules de 500 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : aplatir la boule, faire un trou au milieu et former en couronne. Mettre sur plaque de cuisson et papier.

Apprêt :

- Direct : 2h30 à 28°C.
- Différé : 14h à 4°C puis 3h à 28°C.

Cuisson : dorer, tailler, décorer avec du sucre et enfourner 30-32 minutes à 150°C.

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