

Super Brioche

Concentré Technologique
avec levain



Phil Super V Concentré

N° 1490

Application :

Croissants cru surgelé ou Freezer to oven,
conservation et prise de volume après
congélation



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Phil Super V Concentré : 0,05 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Sucre : 1,5 kg

Beurre : 4 kg

Oeufs : 5,6 à 6 L

Méthode à 0,5% 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 pâtons allongés de 200 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : réaliser une tresse à 2 branches hautes avec 2 pâtons de 200 g.

Apprêt :

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

Enfournement : dorer, décorer avec du sucre perlé dessus puis enfourner.

Cuisson : 24-28 minutes à 150°C.