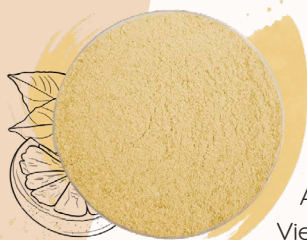


Brioche Blé Dur

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Dur CRC®

N° 1142

Floral, avec des notes d'agrumes
et de yaourt

Autres applications :
Viennoiserie, pain viennois, baguette



INGRÉDIENTS

Farine de force : 9,6 kg

Terre d'Arômes Blé Dur CRC® : 0,4 kg

Levure : 0,5 kg

Sel : 0,2 kg

Sucre : 1,5 kg

Beurre : 4 kg

Oeufs : 6 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 52°C.

Pétrissage au batteur :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : 5 minutes sans le beurre puis relancer 6-8 minutes.
- Première vitesse : laisser tourner jusqu'à décollement de la pâte.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en boules de 300 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : en moules.

Apprêt : 2h30 à 28°C (direct) // 14h à 4°C puis 3h à 28°C (différé).

Cuisson : dorer, tailler puis enfourner 20-25 minutes à 180°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.