

PAIN BRIOCHÉ

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche



LES + DU PRODUIT

> Pain brioché à la mie jaune, moelleuse, régulière et savoureuse.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Bon développement.
- Bonne tolérance à la fermentation.
- Bonne conservation.

> Sert de base pour réaliser de nombreux autres produits (pains au lait, baguettes viennoises...).



ASTUCES

- Possibilité de l'enrichir avec différents ingrédients pour réaliser des desserts gourmands (des babas et savarins avec des œufs, des cornettos avec du citron, des tartes ardennaises avec du sucre...).
- Permet aussi de faire des recettes à base de charcuterie comme le saucisson brioché, idéal pour l'apéritif.
- Se déguste également très bien au petit-déjeuner et au goûter avec du beurre et de la confiture.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN BRIOCHÉ



1 000 g

Pain Brioché



530 g (+/- 20 g)

Eau



50 g

Levure



5 + 10 min.

50°C



5 + 20 min.

50°C



27°C

Température de pâte



230 g (moule 1 litre)

Poids



30 + 20 min.

Pointage + Détente



80 à 90 min.

Apprêt



25 à 30 min.

220°C (+/- 20°C)

Dorer à l'œuf avant l'enfournement.

Pousse contrôlée

Température de base : 48°C - Eau : 520 g (+/- 20 g) - Levure : 30 g -
Sécur' Viennoiserie & Pains Spéciaux : 10 g - Blocage à 4°C -
Réchauffe : 5 h à 18°C ou 2 h 30 environ à 28°C.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Farine de **blé** - Graisse de palme non hydrogénée - Sucre - Jaune d'**œuf**
en poudre - **Gluten de blé** - Sirop de glucose - Sel - **Lactosérum**
en poudre (**lait**) - Protéines de **lait** - Émulsifiant : E472e -
Stabilisant : E451 - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 741
Énergie (kcal)	413
Matières grasses (g)	10,6
dont acides gras saturés (g)	4,9
Glucides (g)	66,9
dont sucres (g)	9,1
Fibres alimentaires (g)	3,1
Protéines (g)	11,0
Sel (g)	1,6



UNIS POUR LE
GOÛT