

BRIOCHETTE

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche sucrée au beurre



LES + DU PRODUIT

› LA brioche de la gamme à la plus forte teneur en beurre :

- 20% de poudre au beurre dans le mixe.
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée).

› Le produit de la gamme à la mie la plus jaune et la plus moelleuse.

› La recette de la gamme à la plus forte hydratation (60%).

› Bonne conservation.



ASTUCES

- Pensez à animer votre boutique lors des périodes festives (Noël, Pâques) avec des briochettes gourmandes.
- Personnalisez les en ajoutant des pépites de chocolat, du sucre, des fruits secs, un fourrage...
- Vous pouvez également les mouler dans des petites barquettes rondes pour un rendu plus qualitatif.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BRIOCHETTE



1 000 g

Briochette



400 g (+/- 20 g)

Eau



200 g

Œufs



30 g

Levure



3 + 13 min.
54°C



3 + 26 min.
54°C



25°C
Température de pâte



50 g / 100 g
Poids



15 + 15 min.
Pointage + Détente



90 min.
Apprêt



13 à 15 min.
Four à sole :
200°C (+/- 20°C)
Four ventilé :
170°C (+/- 20°C)

Dorer à l'œuf avant l'enfournement

Façonnage

En petites boules de 50 à 100 g en moule ou sur plaque avec feuille de cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 55°C - Eau : 390 g (+/- 20 g) - Levure : 30 g -
Sécur' Viennoiserie & Pains Spéciaux : 10 g - Blocage à 4°C -
Réchauffe : 2 h 30 à 28°C ou 5 h à 18°C

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Poudre au **beurre** 20% (**beurre** 90%, protéines de **lait**, perméat de **lactosérum (lait)**) - Sucre 7,5% - Jaune d'**œuf** en poudre - **Gluten de blé** - Sel - Émulsifiant : E472e - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) - Agent de traitement de la farine (E300) - Enzymes* (α -amylase - Xylanase).

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

| | |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ) | 1 880 |
| Énergie (kcal) | 448 |
| Matières grasses (g) | 17,1 |
| dont acides gras saturés (g) | 10,6 |
| Glucides (g) | 59,4 |
| dont sucres (g) | 9,8 |
| Fibres alimentaires (g) | 2,8 |
| Protéines (g) | 12,7 |
| Sel (g) | 1,6 |



UNIS POUR LE
GOÛT