

BRIOCHE SUCRÉE

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche sucrée au beurre



LES + DU PRODUIT

> Préparation pour la fabrication de brioches gourmandes :

- 17% de poudre au beurre et 12% de sucre dans le mixe.
- Le produit de la gamme avec le goût de beurre le plus prononcé.
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée).
- Mie jaune.

> Pâte tolérante :

- Possibilité de moduler la quantité d'œufs selon les recettes.

> Recette polyvalente :

- Permet de réaliser de nombreuses spécialités régionales (cramique, tresse, gâteau des rois, pogne, gâche vendéenne...).



ASTUCES

- Diversifiez votre offre en boutique en proposant différentes formes (briochettes, brioches à tête, tressées, familiales...) et en variant les goûts (ajout de pépites de chocolat, d'écorces d'orange, de fleur d'oranger...).

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BRIOCHE SUCRÉE



Veillez à stocker le mixe au réfrigérateur au moins 2 heures avant pour obtenir une pâte à 27°C en fin de pétrissage.



1 000 g

Brioche Sucrée



350 g (+/- 20 g)

Eau



200 g

Œufs



30 g

Levure



3 + 13 min.

54°C



3 + 26 min.

54°C



27°C

Température de pâte



400 g (familial)
50 g (individuel)

Poids



20 + 20 min.

Pointage + Détente



90 min. : 400 g
60 min. : 50 g

Apprêt



25 min. : 400 g
12 à 15 min. : 50 g

Four à sole

200°C (+/- 20°C)

Four ventilé

170°C (+/- 20°C)

Dorer à l'œuf avant l'enfournement

Pousse contrôlée

Température de base : 50°C - Eau : 350 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** 17% (**beurre** 90%, protéines de **lait**, perméat de **lactosérum (lait)**) - Sucre 12% - **Gluten de blé** - Jaune d'**œuf** en poudre - 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)	1 843
Énergie (kcal)	438
Matières grasses (g)	14,9
dont acides gras saturés (g)	9,1
Glucides (g)	61,3
dont sucres (g)	14,0
Fibres alimentaires (g)	2,6
Protéines (g)	13,5
Sel (g)	1,6



UNIS POUR LE
GOÛT