

MÉLANGE MEUNIER - PÂTISSERIES, VIENNOISERIES, TRAITEUR

# BRIOCHE DELICE BEURRE

Mélange équilibré pour la fabrication  
de brioche sucrée au beurre



## LES + PRODUITS

**Brioche équilibrée en beurre et en sucre au développement exceptionnel :**

- 10% de poudre au beurre - 12% de sucre dans le mixe.
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée).
- LA référence la plus volumineuse de la gamme.

**Recette adaptée à vos besoins :**

- Pâte tolérante et polyvalente qui permet d'obtenir :
  - une baguette viennoise : aucun ajout de beurre et d'œuf.
  - une brioche moelleuse et économique : ajout d'œuf.
  - une brioche riche : ajout d'œuf et de beurre.
- Préparation rapide à mettre en œuvre : pas de pointage.
- Se découpe bien à la trancheuse.
- Bonne conservation.

Source de protéines.

## ASTUCES

Pour une brioche plus moelleuse, en fin de pétrissage rajouter 85 g de beurre ramolli puis pétrir 4 minutes supplémentaires en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Pensez à animer votre boutique lors des périodes festives (Noël, Pâques) avec des formats familiaux et gourmands.

Personnalisez vos brioches en ajoutant des pépites de chocolat, du sucre, des fruits secs, un fourrage...

Vous pouvez également les mouler dans des barquettes pour un rendu plus qualitatif.

# BRIOCHE DÉLICE BEURRE

Mélange équilibré pour la fabrication  
de brioche sucrée au beurre

Veillez à stocker le mixe au réfrigérateur au moins 2 heures  
avant pour obtenir une pâte à 28°C en fin de pétrissage.

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée		
Mélange	<b>Brioche Délice Beurre</b> 1000 g			
	Eau	300 g (+/- 20 g)	290 g (+/- 20 g)	
	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	-	10 g	
	OEuf	350 g		
	Levure	30 g	30 g	
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>			
	Température de base	54°C		
	1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min		
	2 <sup>ème</sup> vitesse	13 min		
	<b>Axe oblique / Artofex</b>			
	Température de base	54°C		
	1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min		
	2 <sup>ème</sup> vitesse	26 min		
	Température de pâte	28°C		
Fermentation et Façonnage	Pointage	20 min		
	Division	400 g / 80 g		
	Détente	20 min		
	Blocage	-	4°C	
	Réchauffe	-	2 h 30 à 28°C ou 5 h à 18°C	
	Apprêt	80 à 100 min (400 g) 60 min (80 g)		
Mise au four	Température de cuisson	Four à sole : 200°C (+/- 20°C) Four ventilé : 170°C (+/-20°C)		
	Durée de cuisson	30 min (400 g) 13 à 15 min (80 g)		

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

Ingredients
Farine de <b>blé</b> , sucre 12%, poudre au <b>beurre</b> 10% ( <b>beurre</b> 90%, protéines de <b>lait</b> , perméat de <b>lactosérum (lait)</b> ), sel, <b>gluten de blé</b> , stabilisant (E466), émulsifiants (E471, E472e), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel ( <b>lait</b> ), agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (α-amylase - Xylanase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de soja et de graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1709
Énergie (kcal)	405
Matières grasses (g)	9,2
dont acides gras saturés (g)	6,0
Glucides (g)	68,1
dont sucres (g)	13,3
Fibres alimentaires (g)	3,9
Protéines (g)	10,6
Sel (g)	1,8