

BRIOCHE DÉLICE BEURRE

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche sucrée au beurre



LES + DU PRODUIT

> 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^{ème} 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.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BRIOCHE DÉLICE BEURRE



1 000 g

Brioche Délice Beurre



300 g (+/- 20 g)

Eau



350 g

Œufs



30 g

Levure



3 + 13 min.
54°C



3 + 26 min.
54°C



28°C
Température de pâte



400 g / 80 g
Poids



15 min.
Détente



80 à 100 min. (400 g)
60 min. (80 g)
Aprêt



30 min. (400 g)
13 à 15 min. (80 g)
Four à sole :
200°C (+/- 20°C)
Four ventilé :
170°C (+/- 20°C)

Dorer à l'œuf avant l'enfournement

Pousse contrôlée

Eau : 290 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 à 28°C.

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

Ingrédients

Farine de blé - Sucre 12% - Poudre au **beurre** 10% (**beurre** 90%, protéines de **lait**, perméat de **lactosérum (lait)**) - Sel - **Gluten de blé** - Stabilisant (E466) - Émulsifiants (E472e, E471) - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) - Arôme naturel (**lait**) - 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 d'œuf, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 708
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)	3,8
Protéines (g)	10,6
Sel (g)	1,8



UNIS POUR LE
GOÛT