

BRIOCHE MOELLEUSE

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche sucrée au beurre



LES + DU PRODUIT

> LE produit de la gamme avec le goût de sucre le plus prononcé :

- 16% de poudre au beurre - 12% de sucre dans le mixe.
- Goût de beurre intense.
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée).

> Source de protéines.



ASTUCES

- 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, de la fleur d'oranger (1% du poids de mixe)...
- Vous pouvez également les mouler dans des barquettes pour un rendu plus qualitatif.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BRIOCHE MOELLEUSE



1 000 g

Brioche Moelleuse



275 g (+/- 20 g)

Eau



250 g

Œufs



30 g

Levure



3 + 13 min.

54°C



3 + 26 min.

54°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



20 + 10 min.

Pointage + Détente



95 min.

Apprêt



30 min.

Four à sole :
200°C (+/- 20°C)

Four ventilé :
170°C (+/- 20°C)

Dorer à l'œuf avant l'enfournement.
Oura fermé. Ouvrir l'oura 15 min.
avant la fin de la cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 49°C - Levure : 30 g - Sécur' Viennoiserie
& Pains Spéciaux : 10 g - Température de pâte : 24°C - 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** 16% (**beurre** 90%, protéines de **lait**,
perméat de **lactosérum (lait)**) - Sucre 12% - **Gluten de blé** -
Émulsifiant : E471 - Sel - Jaune d'**œuf** en poudre - Levain de **blé**
désactivé et déshydraté - Farine de **blé** malté - Extrait de malt d'**orge** -
Agent de traitement de la farine : E300 - Colorant (caroténoïdes d'origine
naturelle) - Enzymes* (Maltogenic α -amylase - 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)	1 850
Énergie (kcal)	440
Matières grasses (g)	15,1
dont acides gras saturés (g)	10,2
Glucides (g)	62,7
dont sucres (g)	14,1
Fibres alimentaires (g)	2,7
Protéines (g)	12,0
Sel (g)	1,4



UNIS POUR LE
GOÛT