

COQUILLE BEURRE

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche sucrée au beurre



LES + DU PRODUIT

› La Coquille : spécialité du nord de la France et de Belgique, très demandée pendant les fêtes de fin d'année.

› 11% de poudre au beurre - 10% de sucre dans le mixe :

- Bon équilibre entre le goût de beurre et de sucre.
- Permet l'appellation "au beurre", selon la recette préconisée.

› Source de protéines.



ASTUCES

- Pensez à faire découvrir ce produit lors des fêtes de fin d'année pour animer votre boutique et booster votre chiffre d'affaires.
- Variez les plaisirs en rajoutant des pépites de chocolat ou du sucre gros grains.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



COQUILLE BEURRE



1 000 g

Coquille Beurre



500 g (+/- 20 g)

Eau



40 g

Levure



3 + 13 min.

54°C



3 + 26 min.

54°C



26 à 28°C

Température de pâte



30 + 15 min.

Pointage + Détente



75 min.

28 à 30°C

Apprêt



Dorer à l'œuf avant
l'enfournement

25 à 30 min.

Four à sole :
200°C (+/- 20°C)
Four ventilé :
170°C (+/- 20°C)

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Poudre au **beurre** 11% (**beurre** 90%, maltodextrine, protéines de **lait**, émulsifiant : E471) - Sucre 10% - **Œuf** en poudre - **Gluten de blé** - Sel - Emulsifiants : E322, E471, E472e - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) - Dextrose - 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, de graines de sésame et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1676
Énergie (kcal)	398
Matières grasses (g)	11,6
dont acides gras saturés (g)	6,7
Glucides (g)	58,7
dont sucres (g)	10,8
dont amidon (g)	46,2
Fibres alimentaires (g)	2,8
Protéines (g)	13,3
Sel (g)	1,9



UNIS POUR LE
GOÛT