

BRIOCHETTE

Mélange équilibré pour la fabrication de brioche sucrée au beurre



LES + DU PRODUIT

> LA brioche de la gamme à la plus forte teneur en beurre :

- 20% de poudre au beurre dans le mixe.
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée).

> Le produit de la gamme à la mie la plus jaune et la plus moelleuse.

> La recette de la gamme à la plus forte hydratation (60%).

> Bonne conservation.



ASTUCES

- Pensez à animer votre boutique lors des périodes festives (Noël, Pâques) avec des briochettes gourmandes.
- Personnalisez les en ajoutant des pépites de chocolat, du sucre, des fruits secs, un fourrage...
- Vous pouvez également les mouler dans des petites barquettes rondes pour un rendu plus qualitatif.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BRIOCHETTE



1 000 g

Briochette



400 g (+/- 20 g)

Eau



200 g

Œufs



30 g

Levure



3 + 13 min.

54°C



3 + 26 min.

54°C



25°C

Température de pâte



50 g / 100 g

Poids



15 + 15 min.

Pointage + Détente



90 min.

Apprêt



13 à 15 min.

Four à sole :
200°C (+/- 20°C)

Four ventilé :

170°C (+/- 20°C)

Dorer à l'œuf avant l'enfournement

Façonnage

En petites boules de 50 à 100 g en moule ou sur plaque avec feuille de cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 55°C - Eau : 390 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** 20% (**beurre** 90%, protéines de **lait**, perméat de **lactosérum (lait)**) - Sucre 7,5% - Jaune d'**œuf** en poudre - **Gluten de blé** - 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)	1 880
Énergie (kcal)	448
Matières grasses (g)	17,1
dont acides gras saturés (g)	10,6
Glucides (g)	59,4
dont sucres (g)	9,8
Fibres alimentaires (g)	2,8
Protéines (g)	12,7
Sel (g)	1,6



UNIS POUR LE
GOÛT