

# Gamip Brioche BBO

Préparation contenant du beurre en poudre et des œufs entiers en poudre pour la fabrication de viennoiseries  
Réf.: 24509.01 - sac de 25 kg

*Avec notre GAMIP BRIOCHE BBO, simplicité et qualité sont assurées pour la confection de brioches moelleuses et fondantes en bouche.*

*L'amie du petit déjeuner qui vous accompagnera aussi parfaitement lors du goûter !*

*Son rapport qualité / prix intéressant permet de proposer cette nouveauté COMPLET sans complexe ! Notre GAMIP BRIOCHE BBO vous attend, alors si vous n'en avez pas encore... Prenez de la brioche !*



**1 kg de Brioche BBO permet de réaliser :**  
25 briochettes de 60 g ou 15 brioches de 100 g ou  
7 brioches de 200 g ou encore 3 brioches de 500 g !

## CONSEIL DE MISE EN ŒUVRE :

GAMIP Brioche BBO \_\_\_\_\_ 1 000 g  
Eau \_\_\_\_\_ 500 g  
Levure \_\_\_\_\_ 45 g

## Pétrissage :

- Pétrin : 5 min en 1<sup>ère</sup> et 15 à 20 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.
- Pétrin à spirale : 2 min en 1<sup>ère</sup> et 12 min en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Température de la pâte : 24 - 25°C.

Pointage : 30 - 45 min.

Apprêt : 1h15 à 1h30.

Cuisson : à four moyen 170°C.

**1 même produit pour donner forme à vos différentes envies !**

## Brioche Parisienne



## Brioche tressée



## Brioche Nanterre



Suggestions de présentations

**Notre passion, le savoir-faire !**

[www.complet.fr](http://www.complet.fr)

