

BRIOCHE EXCELLENCE

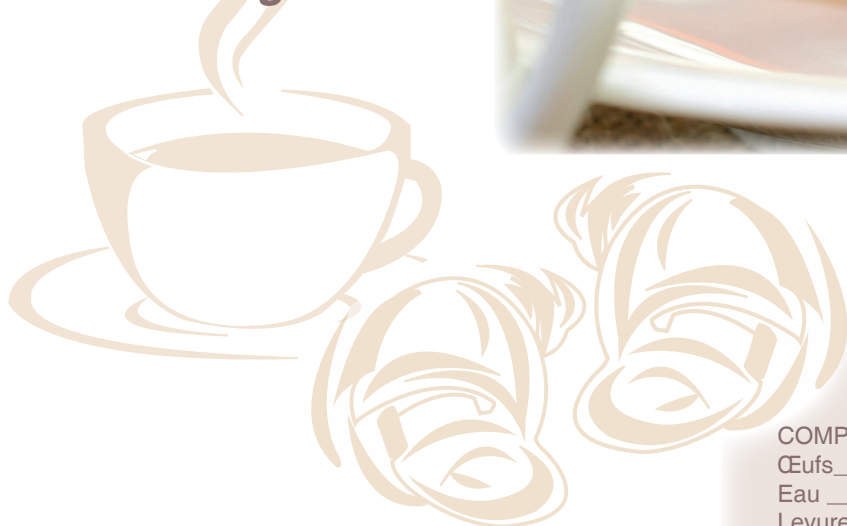
Pour l'excellence de son développement et sa finesse en bouche.



Référence 20350.03
Sac de 25 kg



Réservé exclusivement à un usage professionnel



RECETTE DE BASE :

COMPLET Brioche Beurre Excellence	1.000 g
Oeufs	400 g
Eau	100 à 120 g
Levure de boulanger	50 g

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur-mélangeur.

Pétrissage : - Pétrin à spirale : 3 min à petite vitesse puis 12 min à moyenne vitesse.

- Pétrin : 5 min à petite vitesse puis 20 min à moyenne vitesse.

Température de la pâte : 24 à 25°C .

Pointage : 30 à 45 min.

Apprêt : 1h à 1h30, étuve à 30°C et 60-65 % d'humidité.

Cuisson : 30 min à 180°C pour les petites pièces.

Attention, les températures de cuisson sont données à titre indicatif et pour un four à sole. Si la cuisson se fait au four ventilé, réduire la température de 20°C environ.



COMPLET Sarl

Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr

document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques