

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!









BRIOCHE & VIENNOIS EXCELLENCE

[MIX 2 EN 1 BRIOCHE (100%) & BAGUETTE VIENNOISE (50%)]



Préparation riche en beurre pour une brioche de grande qualité et des pains viennois, pains de mie et petits pains riches en goût. Utilisable pour le travail en direct et le pointage long au froid. Qualité régulière, volume, bonne tolérance, saveur et bonne conservation, compatible avec la surgélation des pâtons crus.

EN PRATIQUE

	RECETTE BRIOCHE	RECETTE PAIN VIENNOIS
Pétrissage		
1 ^{ère} vitesse	3 min	3 min
2 ^{ème} vitesse	10 min	6 min
Température en fin de pétrissage	24 à 26 °C	25 à 27 °C
Pointage	30 min à 1h en direct, ou mettre en enceinte réfrigérée sitôt après le pétrissage pour pesage et façonnage le lendemain	pointage en masse 10 min
Pesage/division		selon les produits finis souhaités
Détente		15 à 25 min
Apprêt à 30°C	1h - 1h30 avec 85 % d'humidité	50 min avec 85 % d'humidité
Cuisson	15 min à 210 °C four à sole 20 min à 170 °C four ventilé	225 °C avec buée. Durée à adapter en fonction de la taille des pains
Ingrédients	 1000 g +  œufs entiers 400 g +  eau 120 g +  levure La Parisienne 50 g	 500 g +  farine 500 g +  eau 500-530 g +  levure La Parisienne 60 g • Possibilité de rajouter 10 g de sel pour un goût plus prononcé

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Poudre de beurre 16 % (beurre 90%, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant : E471)
- Sucre • Gluten de blé • Sel • Emulsifiants : esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e) • Farine de blé malté • colorant : bêta-carotène (E160a)
- Agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)

Traces éventuelles d'œufs, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 307293