

Préparation contenant du beurre en poudre
pour la fabrication de viennoiserie

Novem Brioche Beurre

Sac de 25 kg

Réf. 21050.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Novem Brioche Beurre.....	1 000 g
Œufs.....	400 g
Eau.....	60 à 100 g
Levure de boulanger.....	50 g



1. Pétrissage :

- Pétrin spirale : 3 min en 1^{ère}. 12 min en 2^{ème} vitesse.
- Pétrin : 5 min en 1^{ère} - 20 min en 2^{ème} vitesse.

2. Température de la pâte : 24 à 25°C.

3. Pointage : 30 à 45 min.

4. Apprêt : 1h à 1h30.

5. Cuisson : 20 à 30 min à 180°C.

c'est prêt !



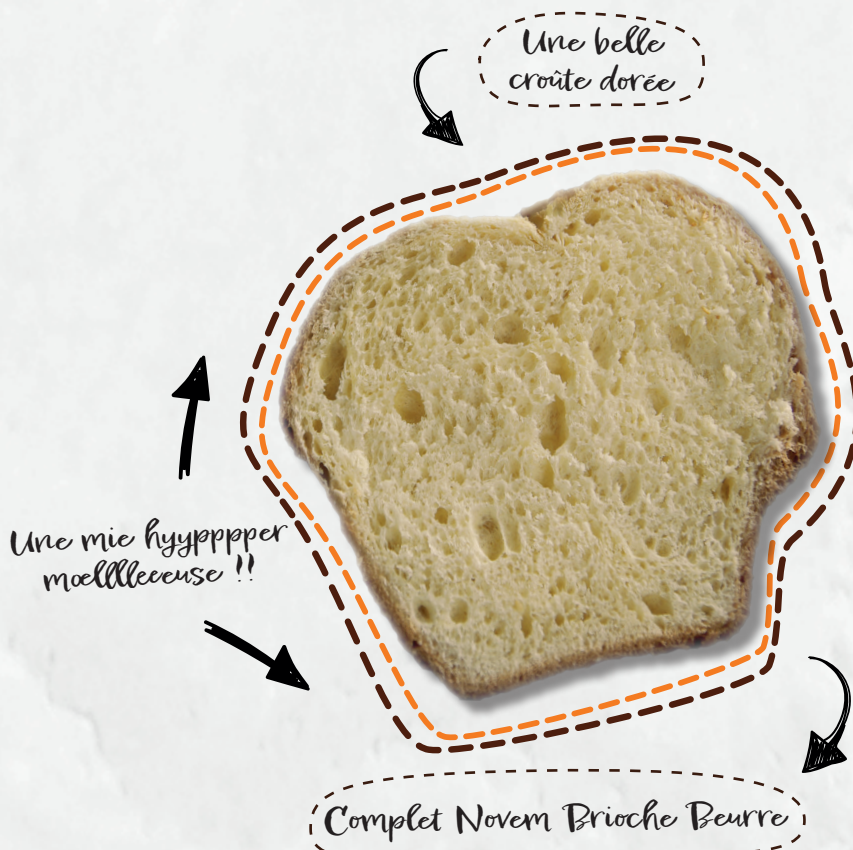
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une brioche aérée et fondante, dont la rapidité et facilité de mise en œuvre sont garanties.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V052022