

# Brioche



# Brioche

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Brioche	1 kg
	Eau	0,18 à 0,20 l.
	Levure	30 à 40 g
	Œufs	5 à 6 de 50 g
<b>Fabrication :</b>		
<b>Pétrissage</b>	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
	10 à 12 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
<b>Pointage</b>	15 à 30 min	
<b>Pousse</b>	En étuve à 26 - 28°C pendant 1 h 45 à 2 h	
<b>Cuisson</b>	190 - 200°C	

## FARINE COMPOSÉE POUR BRIOCHES

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, poudre de **beurre**, sucre, sel, poudre de **lait**, Émulsifiant : E472e, Émulsifiant : E471, Farine de **blé** malté, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Enzyme : Alpha-amylase, Xylanase, Hémicellulase, Cellulase, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine : E300.