

Brioche

LONGUE CONSERVATION



**Longue
conservation**

Tendre

Moelleuse

Brioche

LONGUE CONSERVATION

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	1 Farine BRIOCHE LC 1 kg Œufs 500 g Eau 120 g	Levure 50 g 2 Sucre 150 g 3 Beurre (en petits cubes) 350 g
Fabrication :		
Pétrissage	1 Mettre dans la cuve : Farine BRIOCHE LC, Œufs, Eau et Levure	10 min en 1ère vitesse
	2 Ajouter le sucre en 3 fois	5 min en 1ère vitesse
	3 Puis le beurre	5 min en 1ère vitesse
		Enfin, 3 min en 2ème vitesse jusqu'à décollement
	Direct	Pointage en masse
Pointage	20 min	20 min puis blocage au froid avec un plastique sur la pâte
Division et préformage	3 x 150 g	Le lendemain : 3 X 150 g
	En navettes	
Détente	20 min	20 à 30 min
Façonnage en TRESSE	3 branches de 30 cm Mettre dans le papier et le moule de 350 g	
	Possibilité de blocage à 2°C jusqu'au lendemain ou blocage au congélateur.	
Apprêt	Environ 2h30 à 28°C	
Cuisson	Dorer puis: - Four à sole (de préférence) 140°C - 40 min environ - Four ventilé 125 °C - 35 à 40 min IMPORTANT: Température à cœur 93°C	

CONSIGNES A RESPECTER IMPÉRATIVEMENT POUR UNE LONGUE CONSERVATION GARANTIE

Laisser refroidir 30 min dans le moule puis, **avec des mains très propres** mettre la Brioche avec son papier dans le sachet plastique prévu à cet effet. Bien fermer. Aposer sur le sachet l'étiquette avec les ingrédients, la date de fabrication et DLUO (7 jours). L'utilisation d'un moule propre, spécifique est indispensable pour garantir la conservation du produit.

FARINE COMPOSÉE BRIOCHE Longue Conservation



Ingrédients (en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **blé** fermenté, Poudre de **lait**, **Gluten de blé**,
 Farine de **blé** malté, Sel, Agent de traitement de la farine :
 E300, Enzymes : Amylase, Alpha-amylase,
 Amyloglucosidase.