

Nos farines panifiables

Brioche

LONGUE CONSERVATION

FARINE COMPOSÉE POUR BRIOCHE LC

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.

Liste sujette à modification en fonction de la qualité des blés



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

Consignes à 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.

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	

Indice 00

