



Se déguste au
goûter nature, avec de
la confiture ou un carré de
chocolat. Pour une
fraîcheur optimale, nous
vous recommandons
une conservation dans
un sachet plastique.

BRIOCHE FINE AU BEURRE

*Riche en beurre, composée de farine de gruau et de sucre, cette recette nécessite 2 fois moins d'œufs
à ajouter pour un produit plus coloré, et aux notes beurrées plus prononcées !*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

BRIOCHE FINE AU BEURRE

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de brioche.

Ingrédients : Farine de **blé** - Poudre au **beurre** (**beurre** (12,6 %), protéines de **lait**, perméat de **lactosérum**) - Sucre - Gluten de **blé** - Dextrose - Sel (1,8 %) - Levure désactivée - Amidon de **blé** - Colorant : E160a(iii) - Agents de traitement de la farine : acide ascorbique et E920 - Enzymes* : amylase (**blé**) et xylanase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé) et produits à base de lait (poudre au beurre).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
SAVEURS	VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1115 kJ / 267 kcal
Des notes de beurre bien prononcées.	Graisses	9,1 g
	dont acides gras saturés	3,8 g
	Glucides	33 g
	dont sucres	6,1 g
MIE	Fibres alimentaires	1,2 g
Une mie très moelleuse et fondante en bouche.	Protéines	11 g
	Sel	1,1 g



MODE D'EMPLOI	DIRECT	FROID
RECETTE		
MÉLIOR BRIOCHE FINE «AU BEURRE»	1000 g 100 %	1000 g 100 %
Eau tempérée (à ajouter selon la quantité d'œufs incorporés)	270/300 g 27/30 %	270/300 g 27/30 %
Œufs (tempérés)	250 g (5 œufs) 25 %	250 g (5 œufs) 25 %
Levure	40 g 4 %	40 g 4 %
Mélior Viennoiseries & Pains Spéciaux (facultatif)	–	3/5 g 0,3/0,5 %
DIAGRAMME		
	1 ^{ère} vitesse (uniquement)	1 ^{ère} vitesse (uniquement)
Pétrissage** Spirale ou batteur	8/12 min	8/12 min
Température de pâte en fin de pétrissage	22/25°C	22/25°C
Pointage	20/25 min	10/15 min
Détente après division	15/20 min	10/20 min
Façonnage	Brioche à tête / Brioche moulée / Couronne	
Température de blocage au froid	–	2/4°C
Apprêt	75/90 min à 25°C	90/120 min à 22/25°C
Cuisson** Four ventilé	17/20 min à 160/180°C	
Four à sole	20 min à 180/200°C	

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.