



Délices à la française

Brioche

Typisch französisch und unwiderstehlich gut.

Verführerisch flaumig und zart mit einem intensiven Geschmack von Butter und Ei – so präsentiert sich das authentisch französische Brioche, das sich mit unserer Vormischung einfach herstellen und in vielerlei Formen präsentieren lässt.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Produkt-Datenblatt

Brioche 10 %





Artikel-Nr.: 5900256-003

Verkehrsbezeichnung:	Vormischung für Hefegebäcke
Anwendung:	Geeignet für Brioche o.ä.
Grundrezept:	1,000 kg Weizenmehl 0,100 kg Berg Brioche 0,120 g Zucker 0,200 g Butter 0,100 g Vollei 0,370 kg Wasser 0,080 kg Hefe
Knetzeit:	4 Minuten langsam + 4 Minuten schnell (dem Knetsystem anpassen)
Aufarbeitung:	betriebsüblich
Backen:	mit knapper Gare backen
Zutaten:	Weizenmehl, Vollmilchpuver , Speisesalz, Weizengluten , Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Aroma, Farbstoff Beta Carotin, Enzyme (enthält Weizen), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

Weizenmehl, Wasser, **Butter**, Zucker, **Vollei**, Hefe, **Vollmilchpuver**, Speisesalz, **Weizengluten**, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Aroma, Farbstoff Beta Carotin, Enzyme (enthält **Weizen**)

Bitte beachten: Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden.

	Lagerung: kühl, dunkel und trocken
	Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung
	Verpackung: 25 kg Papiersack
	Palettierung: 750 kg

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung