



Délices à la française

Brioche

Typiquement française et irrésistible.

Irrésistiblement légère et délicate avec un goût prononcé de beurre et d'œuf – c'est ainsi que se présente l'authentique brioche française, que vous pouvez réaliser en toute simplicité et présenter sous différentes formes avec notre préparation.

Uniquement destiné à la transformation industrielle

Fiche produit

Brioche 10 %

N° article: 5900256-003

Dénomination à la vente :	Préparation pour pâtes levées
Utilisation :	Convient pour la brioche ou autre recette de base similaire
Recette de base :	1,000 kg de farine de blé 0,100 kg de préparation pour brioche Berg 0,120 kg de sucre 0,200 kg de beurre 0,100 kg d'œuf entier 0,370 kg d'eau 0,080 kg de levure
Temps de pétrissage :	4 minutes à vitesse lente + 4 minutes à vitesse rapide (à ajuster en fonction du pétrin)
Travail :	habituel
Cuisson :	courte
Ingrédients :	Farine de blé, lait entier en poudre , sel de table, gluten de blé , émulsifiants mono- et diglycérides d'acides gras, épaississant gomme de guar, arôme, colorant bêta-carotène, enzymes (contient du blé), agent de traitement de la farine acide ascorbique

Ingrédients dans le produit cuit selon la recette ci-dessus :

Farine de blé, eau, **beurre**, sucre, **œuf entier**, levure, **lait entier en poudre**, sel de table, gluten de blé, émulsifiants mono et diglycérides d'acides gras, épaississant gomme de guar, arôme, colorant bêta-carotène, enzymes (contient du **blé**)

Attention : en cas de recette différente, la déclaration des ingrédients doit être adaptée en conséquence.



Stockage : au froid, à l'abri de la lumière et au sec



Conservation : 12 mois à compter de la date de fabrication



Emballage : Sac papier de 25 kg



Palettisation : 750 kg

Uniquement destiné à la transformation industrielle