

Komplet Briolux

des produits tendres et luxueux

KOMPLET Briolux est un mélange élaboré pour la réalisation de toutes sortes de produits tendres et luxueux. Son mélange riche et subtil de beurre et matière grasse végétale vous garantit un produit cuit avec un moelleux, un volume et un goût de beurre exquis.

KOMPLET Briolux apporte un travail rationnel, avec tolérance et un développement hors du commun.

Recette de base

INGRÉDIENTS

KOMPLET Briolux	10.000 g
Eau	3.600 g à 3.800 g
Levure	800 g

Pétrissage (spirale): 4 + 8 minutes

Méthode de travail et cuisson: identique à la méthode habituelle

SUGGESTIONS

Pâte à cramique: ajouter 20 % de raisins secs avec 10 % de sucre perlé P4/5 sur poids de la pâte en fin de pétrissage.

Pâte à craquelin: ajouter 10 % à 15 % sucre perlé P4/5 en fin de pétrissage.

Pâte à sandwiches: ajouter si nécessaire 50 g de sucre fin par kg de mix suivant les régions.

Adapter à la méthode fermentation différée ou méthode crue surgelée.

Komplet Briolux

zachte luxe producten

KOMPLET Briolux is een mix speciaal ontwikkeld voor de bereiding van alle zachte luxedegen. Deze mix is rijk aan boter en plantaardige vetten en staat garant voor een goed volume, enorme malsheid en een heerlijk boteraroma.

KOMPLET Briolux draagt bij tot een gemakkelijk verwerkbaar en tolerant deeg, die uw produkt mooi laat ontwikkelen.

Basisrecept

INGREDIËNTEN

KOMPLET Briolux	10.000 g
Water	3.600 g à 3.800 g
Gist	800 g

Kneettijd (spiraal): 4 + 8 minuten

Werkwijze en bakken: de gebruikelijke methode

SUGGESTIES

Deeg voor krentenbrood: 20 % rozijnen en 10 % parelsuiker P4/5 toevoegen op het deeggewicht op het einde van de kneettijd.

Deeg voor krakeling: 10 % à 15 % parelsuiker P4/5 toevoegen op het einde van de kneettijd.

Deeg voor sandwiches: indien nodig 50 g fijne suiker per kg mix toevoegen, afhankelijk per regio.

Verwerkbaar via remrijkskast of kan in deegvorm worden ingevroren.



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10
L-9952 Drinklange
Tel. : 00352 99 76 39
Fax : 00352 97 80 24
info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com