

Brioche pâte levée, 100 g avec BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE

BRIOCHE BEURRE EXCELLENCE	1.000 g
oeufs entiers	100 g
eau	350 g
levure	80 g
Total	1.530 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrin:
vitesse

Température:

Pointage:

Apprêt:

Cuisson:

180-200°C pour les pièces de 300g et plus



Notre passion, le savoir-faire !

