

BRIOLUX sandwich 60 gr

BRIOLUX	10.000 g
eau	3.700 g
levure	700 g
sucré cristallisé	250 g
Total	14.650 g

Mise en œuvre

Mode opératoire:

Pétrissage (spirale):
en 2ème vitesse

Température de la pâte °C:

Fermentation de masse:

Poids des pâtons: 1800 g pour 30 pièces
détailler et bouler

2ème fermentation:

Façonner: Allonger en forme de
sandwich

Fermentation finale: 60 min. 28°C, 85% H.R

Décoration avant la cuisson: Dorer

Température du four: 240°C

Temps de cuisson: 12 min. clé fermée



Notre passion, le savoir-faire !

