

KOMPLET

Brioche Beurre Excellence

Sac de 25 kg

Réf. 20350.02

Recette



KOMPLET Brioche Beurre

Excellence.....	1.000 g
Oeufs.....	250 g
Eau.....	200 g
Levure.....	50 g



Pétrissage (pétrin à spirale) : 4 min. en 1ère vitesse, puis 12 min. en 2ème vitesse.

Température de la pâte : 24°C.

Pointage : 45 min.

Apprêt : 75 min. à 30 °C 75 % HR

Cuisson : 190 °C

C'est prêt !



Notre savoir-faire au service de votre créativité !

KOMPLET Brioche Beurre Excellence est un mélange pour la fabrication de toutes sortes de brioche à base de beurre.



Avantages :

- Mélange 100 % beurre
- Une mie fine et très moelleuse
- Croûte dorée

www.kompletbenelux.com



KOMPLET Boterbrioche Excellence

Zak van 25 kg

Réf. 20350.02

Recept

KOMPLET Boterbrioche

Excellence.....	1.000 g
Eieren.....	250 g
Water.....	200 g
Gist.....	50 g



Kneettijd : 4 min. in 1ste versnelling en 12 min. in 2de versnelling.

Deegtemperatuur : 24°C.

Deegrust : 45 min .

Rijstijd : 75 min. à 30 °C 75 % RV

Baktemperatuur : 190 °c

Het is klaar



Onze know-how ten dienste van uw creativiteit!

KOMPLET Boterbrioche Excellence, een mix voor het maken van alle soorten brioche op basis van boter.



Voordelen :

- 100 % botermix
- Een fijne en zeer luchtige kruim
- Gouden korst

www.kompletbenelux.com

