



**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **Meilleurs volume et tolérance**
- ✓ **Belle mie jaune et ouverte**
- ✓ **Notes beurrées et sucrées**

F230166-01 22/03/2023

# PREMIX BRIOCHE 25%

POUR ELABORER FACILEMENT DES  
BRIOCHE MOELLEUSES ET  
SAVOUREUSES

## APPLICATIONS:

INVENTIS Premix Brioche contient tous les ingrédients, à l'exception de la levure, pour élaborer facilement des brioches moelleuses et savoureuses.

## DOSE D'UTILISATION:

25 % (25 kg pour 100 kg de farine).

## INSTRUCTIONS FOR USE:

Ajouter Inventis Premix Brioche directement à la farine et mélanger.

## INGREDIENTS:

Sucre - Matières grasses végétales (palme) - Farine de blé - Sel - Gluten de blé - Emulsifiants : Mono et diglycérides d'acides gras, Esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras - Lactosérum Protéines de lait - Enzymes (sur support blé) - Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique - Arôme - Colorant : Béta-carotène  
Contient : blé (gluten), lait. Peut contenir : soja.

## PACKAGING: STOCKAGE:

10kg box. A conserver dans un endroit frais et sec.  
(25°C max).

## SHELF LIFE:

24 mois après la date de production.

YEAST & BAKING SOLUTIONS

**LESAFFRE**



## BRIOCHE

F230166-01 22/03/2023

### BRIOCHE FINE

#### INGREDIENTS

Farine	2 kg
Eau	740 mL
Levure	40 g
Inventis Premix Brioche	500 g
Œufs	400 g
Matière grasse	400 g

#### PROCESS

- **Pétrissage** : 7 mins en 1<sup>ère</sup> vitesse / 1 min en 2<sup>ème</sup> vitesse
- **Pointage** : 20 mins à température ambiante
- **Division** : 50g / 350g
- **Détente** : 30 mins à 3°C
- **Détaillage** : Suivant les commandes
- **Appret** : 80 mins à 30°C
- **Dorage** : Avant cuisson
- **Cuisson** : 15/25 mins à 160°C (four rotatif)