



- ✓ **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
BRIochES 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 : Bêta-carotène
Contient : blé (gluten), lait. Peut contenir : soja.

PACKAGING:

10kg box.

STOCKAGE:

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

SHELF LIFE:

24 mois après la date de production.



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^{ère} vitesse / 1 min en 2^{ème} 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)