

Star Briobeurre est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation de pâtes levées à base de beurre. Parfaitement équilibrée, très riche de composition (25% de beurre, 50% d'oeuf). Briobeurre, une base idéale pour vos meilleurs produits.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Briobeurre	1000 g
Eau	500-550 g
Levure	50-60 g

* Adapter la quantité de levure d'après la quantité de pâte. Lors de la congélation en pâte, augmenter le dosage de levure jusqu'à 75 g; ajouter la levure seulement quelques minutes avant la fin de pétrissage.

* Adapter le dosage d'eau d'après le produit final désiré. Le dosage maximal d'eau est conseillé pour la préparation de brioches.

Méthode de travail

Pétrissage	Briobeurre
Type batteur-mélangeur	1 min. lent, 9-12 min. rapide

Température de la pâte : 25-26 °C

Pointage : 20-30 min.

Diviser, bouler

Repos : 10-15 min.

Façonnage

Apprêt : 60-75 min.

Cuisson : dorer à l'oeuf et cuire dans un four à \pm 200 °C.