

**Star Briofine** est un mélange prêt à l'emploi pour la fabrication de pâtes pour viennoiserie au beurre et aux oeufs. Calculé par rapport à la farine ce mélange contient 16 % de beurre et 15 % d'oeuf.

**Star Briofine** est la base idéale de luxe pour sandwiches, couques suisses, tarte au sucre, cramiques.

## Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Briofine	1000 g
Eau	520-560 g
Levure	60-75 g



- \* Adapter le dosage de levure selon la quantité de pâte.
- \* Pour les cramiques ajouter 50-75 % de raisins (sur le poids de farine) et augmenter le dosage de levure à 75-100 g.
- \* Adapter le dosage d'eau selon les produits.  
Pour les brioches rechercher une hydratation maximale.

## Méthode de travail

Pétrissage	Briofine
Type batteur	1 min. lent, 7-9 min. rapide

Un pétrissage maximal est conseillé pour les pâtes fortement hydratées.

**Température de la pâte** : 25-26 °C

**Pointage** : 15-30 min.

Détailler, bouler

**Détente** : 10-15 min.

Façonner

**Apprêt** : 60-75 min.

**Cuisson**

- : dorer et cuire
- petits produits : ± 8 min./240 °C.
- couques suisses : ± 12 min./230 °C
- brioches : ± 20 min./210 °C
- cramiqne : ± 35 min./190 °C