

STAR BRIOBEURRE



Star Briobeurre est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation de brioches et de pâtes riches levées à base d'œufs et de beurre.



STAR BRIOBEURRE

RECETTE

Star Briobeurre	100%
Eau (froide)	43-45%
Levure	5-6%

Conseil : Adaptez le dosage de levure selon la quantité de la pâte. En cas de congélation sous forme de pâte, élevez le dosage de levure à 75 grammes. Ajoutez la levure seulement quelques minutes avant la finalisation du pétrissage.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	Type batteur-mélangeur : 5 minutes lentement, pétrissez* pour obtenir une pâte bien développée <small>*La durée de pétrissage maximale s'applique à la préparation de pâtes de brioche.</small>
Température de la pâte	25-26°C
Pointage	15-20 minutes
Détente	15-20 minutes
Aprêt	70-80 minutes
Finition	Dorez avec de l'œuf et faites cuire
Cuisson	Faites cuire au four à température modérée de ± 180°C



CARACTÉRISTIQUES

- Composition très riche (25% beurre, 50% œufs sur base de la farine)
- Mélange prêt à l'emploi



APPLICATIONS

- Pâtes riches levées à base d'œufs et de beurre
- Brioches