

STAR BRIOBEURRE



Star Briobeurre is een gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxe degen op basis van eieren en boter.



STAR BRIOBEURRE

RECEPTUUR

Star Briobeurre	100%
Water (koud)*	43-45%
Gist	5-6%

De gistdosering aanpassen volgens de deeghoeveelheid. Bij invriezen in deegvorm de gistdosering verhogen tot 75 g
De gist pas enkele minuten voor het einde van de kneding toevoegen.

WERKWIJZE

Kneden	Type klopper-mengelaar: 5 min. traag, afkneden tot soepel deeg *De maximale kneedduur geldt voor de bereiding van briochedegen
Deegtemperatuur	24-25 °C
Voorrijs	0-10 min.
Bol-puntrijs	10-15 min.
Narijs	70-80 min.
Bakken	Afstrijken met ei en afbakken in een matig warme oven bij ± 190 °C



KENMERKEN

- Zeer rijk van samenstelling (25% boter, 50% ei berekend op de bloem)
- Kant-en-klare mengeling



TOEPASSING

- Gerezen luxedegen op basis van eieren en boter