



BRIOCHE

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE VIENNOIS : _____ 1 000 g
BEURRE : _____ 250 g
EAU (environ) : _____ 180 g
LEVURE : _____ 40 g
SUCRE : _____ 80 g
OEUFS ENTIER : _____ 350 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
Frasage en V1 12 mn en V2 4 mn avec le beurre	4 minutes en V1 15 mn en V2 4 mn avec le beurre	4 minutes en V1 12 mn en V2 4 mn avec le beurre
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 25°C

Pointage : 60 minutes et 1 rabat à 30 minutes

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Brioche à têtes, mousselines, couronnes, tresses

Apprêt : 1h30 en étuve à 28°C

Cuisson : Dorer avant la mise au four



VOUS POUVEZ ÉGALEMENT INCORPORER DES PÉPITES
DE CHOCOLAT OU DES RAISINS

Ingédients : Farine de froment, gluten, sucre, poudre de
beurre, poudre de crème, sel fin, crème de maïs, jaune d'œuf,
farine de blé malté (0.25%), enzymes* (amylases, hémicellulases,
xylanases), acide ascorbique.

Emulsifiants : lécithine de colza, E471, E472e.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées
dans les produits cuits.



RISQUE ALLERGÈNE :
contient du gluten, produits laitiers, œufs.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 357 kcal / 1492 kJ	
Matières grasses : 5,6 g	Dont acides gras saturés : 2,4 g
Glucides : 64,6 g	Dont sucres : 4,3 g
Fibres : 2,7 g	Protéines : 14,6 g
Sel : 1,8 g	



WWW.TERRAMIE.COM