

La Brioche Marbrée



Avec Mella Brioche Prestige
Emploi à 100 %
en sac de 10 kg



De la créativité,
passionnément chocolat !


IREKS

La Mella Brioche Prestige façon Marbré !



RECETTE

Base neutre :

| | |
|------------------------|----------|
| Brioche prestige | 10 kg |
| Eau..... | 2,6 l |
| Œufs entiers..... | 2,8 l |
| Levure | 0,400 kg |

Base chocolat :

| | |
|--|----------|
| Brioche prestige | 10 kg |
| Eau..... | 2,9 l |
| Œufs entiers..... | 3 kg |
| Levure | 0,500 kg |
| Couverture fondue | 1,5 kg |
| Cacao..... | 0,500 kg |
| Gouttes de chocolat (à mettre en fin de pétrissage)..... | 2 kg |

MODE D'EMPLOI

Pétrissage (spirale)

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| 1 ^{ère} vitesse..... | 5 min |
| 2 ^e vitesse..... | 15 min |
| Température fin de pétrissage | 26 à 28°C |
| Pointage..... | 30 min |

Façonnage

Pour la **base neutre**, peser des pâtons de 0,200 kg.

Pour la **base chocolat**, peser des morceaux de 0,300 kg.

Étalez ces deux abaisses en forme de rectangle, superposez-les et roulez en forme de boudin. Mettre en moule.

Temps de pousse.....environ 1 h à 28°C

Avant cuisson dorer les produits et pratiquer à l'aide d'un ciseau des incisions.

Cuisson..... Four ventilé..... Four à sole
..... 135°C..... 150°C

Temps (pour des pièces de 0,500 kg)..... 35 min..... 45 min



Conception Impression 06/14



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr