

BRIOCHE RÉDUITE EN ŒUF – 50 %

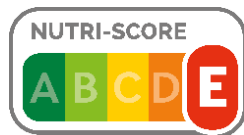


Recette d'une brioche savoureuse avec une réduction en œuf de – 50 %



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1384 KJ
	325 Kcal
Matières grasses	15,8 g
dont acides gras saturés	10,1 g
Glucides	38,2 g
dont sucres	8,9 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,9 g
Fibres	0,2 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

EGG 'N EASY CL - CSM

Prémix clean label permettant la réduction en œuf entier liquide

- Réduction des coûts et de l'empreinte carbone
- Dosage à 25 % sur la quantité d'œuf liquide :
100 g d'œuf entier = 25 g de EGG 'N EASY CL + 75 g d' eau

HI-SHIELD WII TH - HI FOOD

Conservateur clean label

- Remplace les conservateurs chimiques comme le propionate de calcium
- Sans off-note
- Dosage recommandé : 1 % sur poids farine environ

BRIOCHE RÉDUITE EN ŒUF – 50 %



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	RECETTE TÉMOIN		RECETTE RÉDUITE EN ŒUF	
	% (POIDS FARINE)	% (POIDS RECETTE)	% (POIDS FARINE)	% (POIDS RECETTE)
FARINE DE BLÉ T55	100	42,54	100	41,74
EAU	32,50	13,82	37,00	15,44
SUCRE EN POUDRE	18,80	8,00	18,80	7,85
SEL	2,00	0,85	2,00	0,83
LEVURE DE BOULANGER SÈCHE INSTANTANÉE	1,90	0,81	1,90	0,80
GLUTEN VITAL DE BLÉ	1,70	0,72	1,70	0,72
HI-SHIELD WII TH - HI FOOD	1,00	0,43	1,00	0,42
LAMEMUL® K 2000 K RS - BASF	0,90	0,38	0,90	0,38
ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	35,10	14,93	17,52	7,31
EGG 'N EASY CL - CSM	/	/	4,38	1,83
EAU SUPPLÉMENTAIRE	/	/	13,14	5,49
BEURRE DOUX	41,20	17,52	41,20	17,19

PRÉPARATION

Température de base = 56°C

1 - Dans le bol du robot pâtissier équipé du crochet, ajouter tous les ingrédients à l'exception du beurre. Préparer le beurre en pommade et coupé le en morceau.

2 - Pétrir à petite vitesse pendant 3 min. Racler à l'aide d'une corne.

3 - Pétrir à vitesse moyenne pendant 10 min. Arrêter le pétrissage lorsque la pâte atteint 26°C environ. Racler à l'aide d'une corne.

4 - Ajouter le beurre. Pétrir à vitesse moyenne pendant 5 min : le beurre doit être bien incorporé. Arrêter le pétrissage lorsque la pâte atteint 25°C environ. Racler à l'aide d'une corne.

5 - Réaliser un pointage de 60 min dans une étuve réglée à 27°C.

6 - Pulvériser de l'anti-adhésif **TRENNOL** dans les moules. Diviser la pâte et réaliser des pâtons de 80 g. Mettre en boule et les placer dans les moules (x10).

7 - Appliquer un temps d'apprêt de 1H30 avec une étuve réglée à 27°C..

8 - Appliquer la dorure **MAGIC GLAZE** au pinceau.

9 - Faire cuire les brioches à 160°C pendant 42min dans un four ventilé.

10 - Dès la sortie du four, démouler les brioches puis appliquer un temps de ressuage de 45 min à température ambiante.