

BRIOCHE VEGAN



Recette d'une brioche vegan savoureuse



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1319 KJ
	309 Kcal
Matières grasses	14,3 g
dont acides gras saturés	8,7 g
Glucides	38,1 g
dont sucres	8,6 g
Protéines	6,7 g
Sel	0,8 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 PLUS 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 PLUS 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 VEGAN



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	% (POIDS FARINE)	% (POIDS RECETTE)
FARINE DE BLÉ T55	100,00	40,83
EAU	42,00	17,15
SUCRE EN POUDRE	18,80	7,68
SEL	2,00	0,82
LEVURE DE BOULANGER SÈCHE INSTANTANÉE	1,90	0,78
GLUTEN VITAL DE BLÉ	1,70	0,69
HI-SHIELD WII TH - HI FOOD	1,00	0,41
LAMEMUL® K 2000 K RS - BASF	0,90	0,37
COLORANT EXBERRY® SHADE MANGO YELLOW - GNT	0,30	0,12
EGG 'N EASY PLUS CL - CSM	8,77	3,58
EAU SUPPLÉMENTAIRE	26,32	10,75
MARGARINE VÉGÉTALE	41,20	16,82



PRÉPARATION

Température de base = 56 °C

1 - Dans le bol du robot pâtissier équipé du crochet, ajouter tous les ingrédients à l'exception de la margarine. Préparer la margarine en pommade et la couper en morceaux.

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 la margarine. Pétrir à vitesse moyenne pendant 5 min : la margarine doit être bien incorporée. 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 42 min 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.