

EASY BRIOCHE 50% CL

*Une préparation 50% sans additif pour
des brioches savoureuses
et moelleuses*

CLEAN
LABEL


Puratos
Partenaire pour l'innovation

EASY BRIOCHE 50% CL

CLEAN
LABEL



Réalisez des brioches savoureuses et moelleuses tout en gagnant du temps et en conservant de la flexibilité sur vos recettes !



L'étude Taste Tomorrow renouvelée pour la troisième fois confirme que pour les produits de la BVP le goût, la fraîcheur et le bien-être restent les trois attentes prioritaires qui favorisent les actes d'achats des consommateurs.

Pour les viennoiseries, le goût est devenu le 1^{er} critère d'achat devant la fraîcheur et le bien-être.

Toujours à l'écoute des attentes des consommateurs, le groupe Puratos s'engage à vous proposer les meilleures solutions.



Les caractéristiques du produit :

- Préparation 50% sans additif
- Farine française
- Technologie Puraslim : moelleux et fondant optimal et profil nutritionnel amélioré sans matière grasse supplémentaire
- Technologie Sapore Madre : levain dévitalisé de blé pour apporter du filandreux à la texture et exhausser les notes beurrées



- Disponible en sac de 15 Kg
- Date de durabilité minimum : 9 mois



Les avantages pour les consommateurs :

- Goût premium grâce au levain dévitalisé Sapore Madre
- Moelleux extrême
- Fraîcheur prolongée
- Sans additif, farine française



Les bénéfices pour vous :

- Facilité de mise en œuvre
- Flexibilité de la recette : ingrédients de votre choix (farine de gruau/de force, œufs, beurre) et quantité de beurre flexible (15% ou 30%)
- Appellation « Pur Beurre » possible si du beurre est ajouté
- Praticité de stockage : DDM élevée

RECETTE DE MISE EN ŒUVRE EN BRIOCHE :

INGRÉDIENTS	POIDS
Puratos Easy Brioche CL 50%	500 g
Farine de gruau PatisFrance	500 g
Eau	150 g
Œuf	300 g
Puratos Levure Levante	60 g
Beurre d'incorporation	300 g

Tresse feuilletée

par Pierre Lauer

INGRÉDIENTS

Puratos Easy Brioche 50%CL	500 g
Farine de gruau PatisFrance	500 g
Eau	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Œuf entier	300 g
Beurre de tourage (30% poids de pâte)	500 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, 6 minutes en deuxième.
Température	25°C de pâte
Pointage	15 minutes en boule dans un film alimentaire. Abaisser le pâton puis mettre 15 minutes au surgélateur. Puis repos toute la nuit à 2°C
Tourage	Faire un tour double et un tour simple.
Repos	30 minutes minimum
Façonnage	Laminer à 8 mm et détailler 3 rectangles de 2,5 cm par 60 cm. Réaliser une tresse à 3 branches en veillant à aplatir les extrémités. Déposer dans un moule à pain de mie grand format.
Fermentation	2h-2h30 à 27°C
Cuisson	35 à 45 minutes à 180°C en four à sole



Découvrez notre gamme de solutions adaptée à tous vos produits briochés



	TEGRAL Brioche MOELLEUSE	TEGRAL MULTI-VIENNOISERIE	TEGRAL VIENNOIS	EASY Brioche 50% CL
				
Dosage :	100%	100%	100%	50%
Avantages & Bénéfices :	<ul style="list-style-type: none"> • Coût de revient attractif • Praticité de mise en œuvre • Produit moelleux avec une mâche courte 	<ul style="list-style-type: none"> • Large éventail d'applications • Rendu rustique du produit fini : couleur jaune marquée et mâche longue 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût de revient attractif • Praticité de mise en œuvre • Goût et texture premium • Mâche courte et fondante 	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilité de recette : 15% ou 30% de beurre • Goût et texture premium • Sans additif • Farine française
Nombre de pesées :	3	6	4	6
Applications :	Brioche Bun's brioché	Brioche Bun's brioché Baguette viennoise Pain de mie Beignet/ Donut's	Brioche Bun's brioché Baguette viennoise Pain de mie	Brioche Bun's brioché

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation