

Brioche Prima Madre

Par Rémi Silva Chapeleiro

Ingrédients

	en g
Farine de Tradition	300
Farine de Gruau	700
Œufs	400
Lait	235
Sel	18
Sucre	150
Puratos Levure Levante	40
Puratos Prima Madre	70
Beurre	400
Puratos Sunset Glaze	QS

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et environ 15 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
	Ajouter le beurre en morceaux dès que la pâte commence à se décoller.
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante et 12h à 4°C.
Division	70 g.
Repos	10 minutes.
Façonnage	En moule : 6 boules disposées en quinconce.
Apprêt	1h30 à 2h à 28°C.
Finition	Dorer au Sunset Glaze .
Cuisson	Au four à sole, environ 30 minutes à 180°C.



Puratos Sunset Glaze

L'alternative aux œufs pour une meilleure sécurité alimentaire.

AVANTAGES :

- Une belle brillance homogène, de longue durée et sans affecter le goût des produits finis
- Sans œufs
- Limite les risques bactériologiques
- Facile à l'emploi
- Ne colle pas et permet d'emballer les produits facilement
- Diluable jusqu'à 30% selon le résultat souhaité
- Maîtrise des coûts de revient vs œufs

Disponible en Tetra Pak de 1L.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur et s'utilise dans les 3 jours.



Puratos
Partenaire pour l'innovation