

Créa'plus Muesli

Brioche Veggie

Par Loïc Lafonte - pour 6 pièces

Les consommateurs sont attentifs à leur santé et de plus en plus, à leur environnement. Ils veulent donc manger des aliments plus propres et plus sains, et se sensibilisent au bien-être animal. Cette recette de brioche est une alternative à la brioche classique suivant la **tendance végétalienne**.

Un défi que Loïc Lafonte, démonstrateur boulanger du secteur Nord-Normandie a relevé, avec cette recette sans œuf, matière grasse animale, colorant, ni arôme.

Le levain vivant Sapore Alcina et Créa'plus Muesli sont les pièces maitresses pour obtenir des saveurs sucrées et riches.

LE SAVIEZ VOUS ?

En 2016, 1 million de Français ont déclaré suivre les tendances végétaliennes, et la consommation de cette catégorie de produits a augmenté de 80% cette année.



Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé - épeautre - seigle - avoine); sulfites; sésame (selon décor).

Ingrédients

	en g
Farine de force	700
Farine de tradition	300
Puratos Levure Levante	50
Sel	20
Puratos Sapore Alcina	100
Sucre	200
Lait de riz (4°C)	500
Puratos Mimetic Incorporation	300
Puratos Créa'plus Muesli	600
Eau de bassinage	300
Puratos Harmony Sublimo Neutre	Q.S

Commentaire :

Mettre l'eau et le Créa'plus Muesli en même temps en fin de pétrissage.

Méthode de travail :

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse et ± 10-12 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Mélanger tous les ingrédients sauf la matière grasse, l'eau et le Créa'plus Muesli. En fin de pétrissage, incorporer en 1 ^{ère} vitesse Mimetic Incorporation ± 4-5 minutes, puis le Créa'plus et l'eau de bassinage et pétrir 1 minute en 1 ^{ère} vitesse et 1-2 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de pâte	25°-26°C.
Pointage	± 30 minutes à T° ambiante + rabat puis à 4°C pendant une nuit. Couvrir la pâte.
Division	Pâtons de 450g.
Repos	± 15-20 minutes.
Façonnage	Façonnage au choix et mettre en moule.
Aprêt	En chambre de pousse, 2 heures à 2h30 à 28°C et 85% d'humidité.
Cuisson four à sole	200°C pendant 5 minutes puis chaleur tombante 180°C ± 25-30 minutes. Sans buée.
Finition	Appliquer du Sublimo.
Suggestion de décor	Saupoudrer de graines de sésame.

Astuce :

Le Créa'plus Muesli est dosé à 30% du poids de pâte et tend à alourdir la brioche. Vous pouvez ajouter 1% de Puratos S500 Spécial pour apporter plus de volume à vos brioches riches en inclusions.