



Fraîcheur	Goût	Bien-être	Prix

PURATOS PURASLIM

Solution pour substituer une partie de la matière grasse dans les recettes des pains riches.

- Maîtrise et réduction du coût des matières premières.
- Optimisation de l'étiquetage nutritionnel.

BONBONS BRIOCHES

Quantité : pour 250 pièces de 15 g

Briochettes

INGRÉDIENTS	g	MODE OPÉRATOIRE	
Puratos Tegral Brioche Mølleuse	2500	Pétrissage (spirale)	5 min en 1 ^{ère} vitesse + 12 min en 2 ^{ème}
Eau	1250	Température de pâte	24°C
Levure	100	Pointage	10 min
		Division / Mise en forme	15 g
		Repos	10 min
		Façonnage	Bouler
		Apprêt	Dorer au Puratos Sunset Glaze et laisser 2h30 à 26°C
		Cuisson	12 min à 200°C au four à sole

Fourrage chocolat

INGRÉDIENTS	g
Puratos Cremfil Ultim Noir Vietnam	2000

Fourrage fruit

INGRÉDIENTS	g	MODE OPÉRATOIRE
Starfruit Framboise PatisFrance	700	Mixer tous les ingrédients.
Starfruit Litchi PatisFrance	300	Laisser reposer 15 min et réchauffer jusqu'à 104°C.
Glucose	260	
Sucre	720	
Pectine NH	24	
Fleur de rose	30	

Fourrer les brioches encore tièdes avec environ 13 g de fourrage fruit ou chocolat.

Décors

INGRÉDIENTS	g
Puratos Carat Coverliq Brune	Q.S
Puratos Carat Coverliq Ivoire	Q.S

Faire fondre le Coverliq Ivoire et Coverliq Brune. Tremper le dessus des brioches dans les pâtes à glacer : - Ivoire pour les brioches fourrage fruit. - Brune pour les brioches fourrage chocolat. Faire couler en zigzag de la pâte à glacer de couleurs différentes sur les brioches.