

Brioche au cœur fondant chocolat Cacao-Trace



Par : Application Specialist

INGRÉDIENTS

EN GR

METHODE DE TRAVAIL

Pâte à brioche

Puratos Easy Brioche 50%	500
Farine de force	500
Œufs	300
Eau	150
Levure fraîche	50
Puratos Pretachoco	180
Mimetic Incorporation	300
TOTAL	1980

Dorure

Sunset Glaze Easy Plus	QS
TOTAL	QS

Crumble

Farine	80
Sucre	45
Mimetic Incorporation	45
Belcolade Cacao Poudre	10
Cacao-Trace	
TOTAL	180

- Mélanger tous les ingrédients sauf le Mimetic Incorporation. Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse et 8 minutes en deuxième vitesse. Ajouter le Mimetic mou et pétrir jusqu'au lissage de la pâte.
- **Température** : 24°C
- **Pointage** : 30 min à température ambiante
- **Division et pré-façonnage** : Façonner en boule et placer dans un moule à brioche à tête préalablement graissé.
- **Fermentation** : 1h30 à 28°C et 80% d'humidité.
- **Décoration** : Dorer avec le Sunset Glaze Easy Plus et saupoudrer le crumble, puis placer un insert congelé de 15 g de Carat Nuxel Noisette Cacao-Trace.
- **Cuisson** : Dans le four à sole à 230°C pendant 7 min ou ventilé à 170°C pendant 10 minutes environ.
- **Finition** : Lorsque la température atteint 36°C, emballer dans un sac plastique.

Fourrage

Carat Nuxel Noisette Cacao- Trace	QS
TOTAL	QS