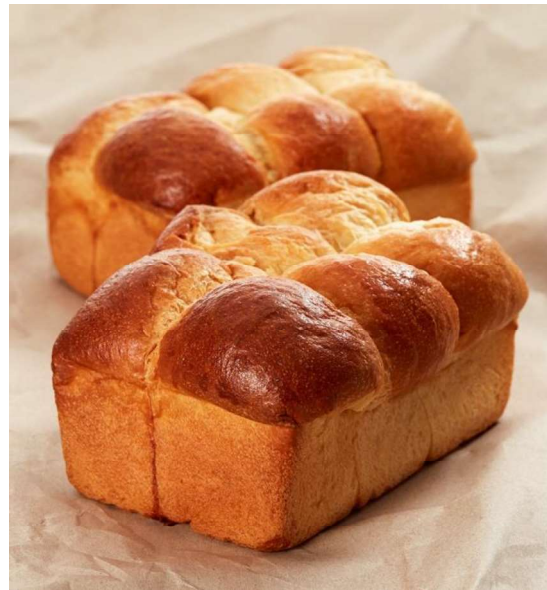


## Brioche cost reduction

Ingrédients	Poids en g
Farine	1 000
Eau	440
Mimetic Essentiel	300
Œuf Liquide	150
Sucre	150
Prima Madre	70
Levure	50
Intens Egg Replacement	30
Sel	18
Cubease Universal	1 cube



### Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse puis 12 minutes en 2ème.
Température de pâte	24°C
Pointage	30 minutes
Division / Mise en forme	6 x 50
Détente	Mise en moule
Fermentation	Une nuit à 2°C puis 90 minutes à 28°C
Cuisson	35 minutes à 180°C