



## MELANGES POUR PATES RICHES

### Mélange pour pâte riche levée

#### Star Briofine

Un mélange prêt à l'emploi pour la préparation des pâtes riches levées sur la base des œufs et du beurre. Ce mélange contient 16% du beurre et 15% des œufs (sur le poids de farine). Star Briofine est la base idéale pour sandwiches, couques suisse, tarte au sucre, cramiques ou gaufres de Bruxelles & Liège.

#### Recette

##### Composition de la pâte

Star Briofine	1.000 g
Eau (froid)*	± 510 g
Levure**	50-70 g

\* Adapter le dosage d'eau selon les produits. Pour les brioches rechercher une hydratation maximale.

\*\* Adapter le dosage de levure selon la quantité de pâte

Pour les cramiques ajouter 50-75% de raisins (sur le poids de farine) et augmenter le dosage de levure à 75-100 g

##### Méthode de travail

###### Pétrissage

Type spirale 2 min lent, 6-8 min rapide

Température de la pâte 25-26 °C

###### Temps de pousse

Pointage 0-10 min

Diviser et bouler

Détente 10-15 min

Façonner

Apprêt 70-80 min

Cuisson Dorer et cuire

Sandwiches ± 8 min / 240 °C

Brioches (de 250 g) ± 20 min / 190 °C

Couques suisses ± 12 min / 225 °C

Cramiques (de 600 g) ± 35 min / 190 °C

