



MÉLANGES POUR PÂTES RICHES

Pâte riche levée

Star Briovit

Mélange polyvalent prêt à l'emploi, recommandé pour la préparation d'un large assortiment de pâtes riches levées, telles que brioches, cramiques, craquelins, sandwiches mous, couques et boules de Berlin. Briovit ne contient ni matière grasse ni œuf, de telle sorte que l'utilisateur pourra lui-même déterminer la richesse de la pâte en choisissant lui-même la quantité et la qualité de la matière grasse et de l'œuf.

Recette

Composition de la pâte	Sandwiches	Cramiques	Brioches
Star Briovit	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Eau	450-500 g	± 400 g	± 100 g
Levure	40-65 g	40-65 g	40-65 g
Œuf	facultatif	facultatif	400 g
Neutrale vetstof	50-150 g	100 g	250 g

Méthode de travail	Sandwiches	Cramiques	Brioches de 250 gr
Pétrissage spirale	2 min lent, 7 min rapide	2 min lent, 7 min rapide	-
Température de la pâte	± 25 °C	± 25 °C	± 25 °C
Temps de pousse			
Pointage	0-10 min	0-10 min	0-10 min
Diviser et bouler			
Détente	15 min	15-20 min	10-15 min
Façonner			
Apprêt	70-80 min	70-80 min	70-80 min
	7-8 min/ 230-240 °C	30-35 min / 190 °C	20- 25 min / 190 °C

