



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería



BRIOCHE

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Pan Brioche Bakels	10.000
Levadura Bakels Platinum	0.150
Peso total:	10.150

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	2.500
Peso total:	2.500

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	2.500
Huevos	1.500
Peso total:	4.000

MÉTODO

Brioche

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1.

2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado.
3. Agregar los ingredientes del grupo 2 y seguir amasando por 1 minuto aproximadamente, luego realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Pesar, dividir, bolear, rellenar y formar la masa según peso, forma o variedad de pan.
5. Fermentar la masa por un tiempo de 45 minutos promedio.
6. Antes de colocar al horno hacer los baños y/o topping según modelos.
7. Hornear a 160°C por 15 minutos promedio.