



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

PAN BRIOCHE CON RELLENO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	2.000
Premezcla Pan Suave al 15%	0.300
Levadura Bakels Platinum	0.040
Azúcar blanca	0.400
Peso total:	2.740

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	0.400
Huevos Enteros	0.600
Peso total:	1.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Margarina	0.700
Peso total:	0.700

Grupo 3

Ingrediente

Relleno Frutal o Cremoso Bakels

KG

1.000

Peso total: 1.000

MÉTODO

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar en una amasadora los ingredientes del Grupo 1 a velocidad 1 y proceder a incorporar poco a poco los ingredientes del Grupo 1a hasta obtener una masa homogénea.
2. Agregar la margarina y seguir amasando hasta que se incorpore por completo.
3. Realizar el sobado (velocidad 2) hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Reposar la masa en frío por 30 min antes de realizar el formdo del Pan Brioche.
5. Retirar masa del frío y estirar masa brioche y darle el formado deseado. Luego agregar el Relleno Frutal o Cremoso Bakels a elección.
6. Cortar y formar según tamaño. Fermentar en cámara por 90 min promedio.
7. Pintar o barnizar con huevo.
8. Hornear a 160°C por 18 min promedio.