



Star Briofine

Star Briofine est un mélange prêt à l'emploi pour la fabrication de pâtes pour viennoiserie au beurre et aux oeufs. Calculé par rapport à la farine ce mélange contient 16 % de beurre et 15 % d'oeuf.

Star Briofine est la base idéale de luxe pour sandwiches, couques suisses, tarte au sucre, cramiques.

Recette

Composition de la pâte	Par kg Star
Star Briofine	1000 g
Eau	520-560 g
Levure	60-75 g



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

Méthode de travail

Pétrissage	Briofine
Type batteur	1 min. lent, 7-9 min. rapide

Un pétrissage maximal est conseillé pour les pâtes fortement hydratées.

Température de la pâte	: 25-26 °C
Pointage	: 15-30 min.
Détailler, bouler	
Détente	: 10-15 min.
Façonner	
Apprêt	: 60-75 min.
Cuisson	: dorer et cuire
	- petits produits : ± 8 min./240 °C.
	- couques suisses : ± 12 min./230 °C
	- brioches : ± 20 min./210 °C
	- cramique : ± 35 min./190 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be