

Star Briovit est un mélange prêt à l'emploi, spécialement conçu pour la confection de pâtes levées de luxe, riche en matières grasses et en oeufs. Elle est donc recommandée pour la confection d'un vaste assortiment de pâtisseries telles que brioches, pains aux raisins, pains au sucre, sandwiches tendres, petits pains à la hollandaise, couques, boules de Berlin, Beignets, ets. Star Briovit ne contient pas de matières grasses ni d'oeufs, de sorte que le boulanger-pâtissier peut employer la qualité de matière grasse de son choix et peut personnaliser ses produits.



Recette

Composition de la pâte	Sandwiches	Pains aux raisins	Brioches
Star Briovit	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	450-500 g	± 400 g	± 100 g
Levure	60-75 g	75-100 g	± 60 g
Oeufs	facult.	facult.	400 g
Graisse	50-150 g	100 g	250 g
Raisins	-	500-750 g	-

Méthode de travail

	Sandwiches	Pains aux raisins	Brioches
Pétrissage spirale	2 min. lent, 7 min. vite		-
Pétrissage batteur-mél.	2 min. lent, 7 min. vite		1 min. lent, 10-12 min. vite
Température de la pâte	± 25 °C	± 25 °C	± 25 °C
Pointage	10-20 min.	15-20 min.	20-30 min.
Diviser, bouler	X	X	X
Détente	± 15 min.	15-20 min.	10-15 min.
Façonnage	X	X	X
Apprêt	± 60 min.	± 60 min.	± 60 min.
Dorer au jaune d'oeuf			
Cuisson	8-10 min. 250 °C	35-40 min. 190 °C	7-20 min. 200-220 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be