

MELLA BRIOCHE

MIX AL 100% PARA LA ELABORACIÓN DE BRIOCHE

MELLA BRIOCHE permite la elaboración de todo tipo de brioches.

Da a los elaborados una textura suave y un sabor tradicional.

Por su alto contenido en mantequilla y huevo en polvo, los elaborados con MELLA BRIOCHE permanecen más tiempo blandos.

Permite trabajar con seguridad, obteniendo productos de gran calidad.

Dosis

100%





BRIOCHE

- 10,000 Kg. MELLA BRIOCHE
- 0,500 Kg. Levadura
- 4,300 Kg. Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 26-27° C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear.
- Formar las piezas deseadas.
- Pintar con huevo y fermentar durante unos 60 minutos, según el tamaño.
- Hornear a 210-250° C entre 12-30 minutos (según el tamaño de la pieza).

ROSCON DE REYES

- 10,000 Kg. MELLA BRIOCHE
- 0,500 Kg. Mantequilla o margarina
- 0,100 Kg. Azúcar
- 0,030 Kg. CITROPERL (aroma granulado de piel de limón)
- 0,015 Kg. ORAPERL (aroma granulado de piel de naranja)
- 0,500 Kg. Levadura
- 5,500 Kg. Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 26-27° C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras boleado unos 15 minutos.
- Formar las piezas deseadas.
- Pintar con huevo y decorar con fruta confitada.
- Fermentar durante unos 80 - 90 minutos, según el tamaño.
- Pintar otra vez con huevo y espolvorear azúcar bolado.
- Hornear a 200-210° C entre 15-20 minutos (según el tamaño de la pieza).
- Tras enfriar, rellenar si se desea con nata o crema y esconder la "sorpresa".