

Brioches du Carême avec IREKS-HT-EXCELLENT SOFT



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
IREKS-HT-EXCELLENT SOFT	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Sucre	1.500 kg	15 %	3 lb	5 oz
Beurre/Margarine	1.500 kg	15 %	3 lb	5 oz
Œufs entiers	0.800 kg	8 %	1 lb	12 oz
Mélange d'épices	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Sel	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Levure fraîche	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
Lait, approx.	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Raisins secs lavés	1.500 kg	15 %	3 lb	5 oz
Écorces d'orange/de citron confites	1.500 kg	15 %	3 lb	5 oz
Poids total	23.000 kg		50 lb	10 oz

Temps de mélange:	2 minutes lentement + 6 – 8 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	27° C (81° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	2.100 kg (4 lb 10 oz)/36 pièces
Fermentation intermédiaire:	20 minutes
Façonnage:	rond
Fermentation finale:	approx. 70 minutes

Appareil pour les croix:

Farine forte panifiable	1.000 kg	100 %	2 lb	3.5 oz
Beurre/Margarine	0.300 kg	30 %	0 lb	10.5 oz
Eau	0.750 kg	75 %	1 lb	10.5 oz
Poids total	2.050 kg		4 lb	8.5 oz

Temps de mélange: 3 – 4 minutes lentement

Préparation: Après la fermentation intermédiaire, peser la pâte en 36 pièces, bouler et déposer les pièces avec précaution sur des plaques graissées. À $\frac{3}{4}$ de fermentation, dorer à l'œuf, ajouter la croix et cuire.

Température de cuisson: 200° C (390° F)

Temps de cuisson: approx. 20 minutes