



## Petits pains au lait sans gluten avec GF BRIOCHE PLUS



GF BRIOCHE PLUS	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Beurre, mou	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Œuf entier	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Sucre	1.750 kg	17.5 %	3 lb	14 oz
Lait écrémé en poudre	0.350 kg	3.5 %	0 lb	12.5 oz
Sirop de glucose	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Sel	0.180 kg	1.8 %	0 lb	6.5 oz
Levure fraîche	0.600 kg	6 %	1 lb	5 oz
Eau	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Poids total	22.380 kg		49 lb	4.5 oz

Temps de mélange:	5 minutes lentement + 3 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte :	18° C – 20° C (64° F – 68° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	1.800 kg (3 lb 15.5 oz)/36 pièces
Fermentation intermédiaire:	aucune
Façonnage:	oblong
Fermentation finale:	45 minutes
Température de cuisson:	240° C (464° F)
Temps de cuisson:	9 – 10 minutes