



Petits pains aux raisins sans gluten avec GF BRIOCHE PLUS



GF BRIOCHE PLUS	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Beurre	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Sucre	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Œuf entier	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Sel	0.180 kg	1.8 %	0 lb	6.5 oz
Levure fraîche	0.700 kg	7 %	1 lb	5 oz
Eau	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
<u>Raisins</u>	<u>3.000 kg</u>	<u>30 %</u>	<u>6 lb</u>	<u>10 oz</u>
Poids total	24.880 kg		54 lb	12.5 oz

Temps de mélange:	5 minutes lentement + 3 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	25° C (77° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	2.400 kg (5 lb 4.5 oz)/36 pièces
Fermentation intermédiaire:	aucune
Façonnage:	carré, divisé
Fermentation finale:	45 minutes
Température de cuisson:	200° C (390° F), tombant à 180° C (356° F) avec vapeur
Temps de cuisson:	18 minutes