

**NOUVEAUTÉ
2020**



Différenciez-vous, sortez vos brioches du moule !

La qualité d'une brioche tient à la fois de la **sélection rigoureuse des matières premières** (beurre extra-fin, oeufs de poules élevées en plein air), et au **savoir-faire mis en oeuvre** pour sa réalisation... mais aussi à sa **qualité de cuisson**.

Pour vous permettre de réaliser des brioches de grande qualité, au développement parfait et à la mie filante, nous avons développé un moule spécifique, aux multiples avantages :

- **Légèreté et résistance** : réalisé en **aluminium**, il est facilement manipulable ;
- **Parfaite conduction de la chaleur** : la pâte est cuite de façon uniforme, sans coloration excessive, ce qui optimise sa conservation ;
- **Entretien facile** : une **feuille de cuisson spécifique**, adaptée à la taille du moule, vous est proposée. Elle vous permettra d'éviter tout risque d'accroche et ainsi de réaliser plusieurs fournées sans nettoyage.
- **Forme étudiée pour un développement optimal** : **ouvert dans les angles et légèrement évasé**, il accompagne sans contraindre la pousse de vos brioches. Cela amplifie leur **volume** et favorise l'obtention d'une **mie filante**, particulièrement appréciée des consommateurs ;
- **Gain de place** : ce moule est empilable pour le stockage ;
- **Durabilité dans le temps** : conçu pour être résistant, il deviendra un outil fidèle à votre fournil en évitant les déformations.

Les **feuilles de cuisson** proposées conjointement à ce produit vous permettent de limiter les manipulations susceptibles d'endommager les brioches, en plus de faciliter leur enfournement et leur défournement. **Votre productivité est optimisée**, ainsi que le caractère **hygiénique** du procédé : aucune main ne sera en contact direct avec la brioche cuite, ce qui sera apprécié par votre clientèle.

Moule à brioche (en aluminium)
29 x 13,5 x 7 cm
MOULBRAL / 14,90 € HT

Feuilles à brioche (lot de 100)
24 x 9 x 7,5 cm
FEUIBRIO / 9,50 € HT

Moulins Bourgeois

77510 Verdelot - France



Papier recyclé

Pas de bon produit sans une recette adaptée : notre savoureuse Brioche fondante

Légère et équilibrée, cette recette vous permettra de proposer en boutique des brioches de grande qualité, à l'excellente conservation. N'hésitez pas à inviter vos consommateurs à conserver ce produit dans un sac hermétique (type sac congélation), évitant le séchage de la mie. Ainsi, ils pourront bénéficier d'une durée de conservation proche de 5 jours sans dégradation des qualités organoleptiques.

Levain de lait :

- Farine pâtissière T45 165 g
- Souche de levain liquide 50 g
- Lait (40°C) 80 g

Ingédients :

- Farine pâtissière T45 1 kg
- Levain de lait 295 g
- Œuf 400 g
- Lait 240 g
- Miel 100 g
- Sucre cassonade 130 g
- Beurre 300 g
- Levure 30 à 40 g
- Sel 23 g

Procédé levain de lait : Fraser pendant 5 mn puis laisser fermenter 2h à 25°C.

Pétrissage : spiral : entre 15 et 20 mn en 1^{ère} vitesse sans le sucre, la levure ni le beurre. Ajouter le sucre en pluie pendant 5 mn. Une fois incorporé, mettre la levure. Ajouter le beurre en 3 fois, arrêter lorsque le beurre est incorporé. Température en fin de pétrissage : 23 - 25°C.

Pointage : 1h30 à 2h.

Pesage : 3 branches à 170 g = 510 g (nouveau moule en alu à brioche).

Détente : 20 mn à froid (4°C).

Façonnage : En tresse : 3 branches et mettre en moule avec le papier conçu à cet effet.

Aprêt : 2h à 26°C.

Cuisson : Dorer (sucre grain). À 160°C pendant 30 à 45 mn. Démouler à chaud et laisser le papier.

Moulins Bourgeois



Coût matière (en pâte)	1,30€ pièce	2,60€ le kilo	Coeff 5,5
Prix de vente conseillé	7€ pièce	14€ le kilo	