

Fiche technique :

COMPLET préparation pour viennoiserie BRIOCHE BEURRE ET ŒUFS

Société COMPLET S.à.R.L.

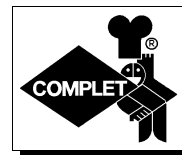
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

24

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	25 kg
Conservation	6 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, beige
Goût, odeur	Farineux, sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	12,7%(dont AG saturés 7,2%)
Protéines	11,7%
Glucides	64,0%(dont sucres 12,8%)
Sodium	0,8%
Equivalent/sel	2%
Divers	Fibres : 3,3%
Valeur nutritionnelle	426 kcal / 100 g 1785 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Farine de FROMENT, BEURRE (9,2%), sucre, poudre d'ŒUF entier (2,6%), sel, dextrose, émulsifiants : (E471, E472e, E322), gluten de BLE, protéines du LAIT, farine de LUPIN, sirop de glucose, levain de BLE déshydraté désactivé, LACTOSE, agents de traitement de la farine : (E300, enzymes), colorant E160a, arôme.
Fabriqué en France.

Date

24/04/2014

Version

N

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Brioche Beurre et Œufs	1 kg
Eau	450 g
Levure	50-70 g

Pétrissage : Pétrin spirale : 2 mn en 1ère, 12 mn en 2ème vitesse.

Pétrin : 5 mn en 1ère, 15 à 20 mn en 2ème vitesse

Température de la pâte : 24 - 25°C

Pointage : 30 à 45 minutes

Apprêt : 1h15 à 1h30

Cuisson : à four moyen 170°C.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 07/08/2014 et peuvent être sujettes à modifications.