

Fiche technique :

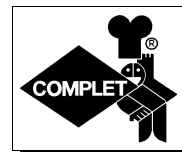
COMPLET préparation pour viennoiserie NOVEM BRIOCHE BEURRE

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

791

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	/
Goût, odeur	/

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	mix
Lipides	12,9%(dont AG saturés 7,5%)
Protéines	10,1%
Glucides	64,1% (dont sucres 11,1%)
Sodium	0,8%
Equivalent/sel	2%
Divers	Fibres : 2,3%
Valeur nutritionnelle	421 kcal / 100 g 1764 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, poudre de BEURRE (env. 10,7%), sucre, sel, levain de BLE déshydraté désactivé, émulsifiants : (E471, E472e, E322), protéines du LAIT, farine de LUPIN, gluten de BLE, agents de traitement de la farine : (E300, enzymes), LACTOSE, colorant E160a, arôme.
Fabriqué en France.

Date

01/07/2014

Version

J

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :

COMPLET Novem Brioche Beurre

Œufs	1 000 g
Eau	400 g
Levure	60 à 100 g
	50 g

Pétrissage : Pétrin spirale : 3 min en 1ère- 12 min en 2ème vitesse
Pétrin : 5 min en 1ère - 20 min en 2ème vitesse.
Température de la pâte : 24 à 25 °C
Pointage : 30 - 45 min
Apprêt : 1h à 1h30
Cuisson : 180°C pendant 20 à 30 min

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.