



Adoptez la Smiley Attitude



À réaliser avec :
Mella Viennois
au beurre ou Mella
Brioche au beurre

Ho, Hooo
tellement
drôle !




IREKS

Pour le plaisir des yeux,
des **couleurs**, de la **joie**...

**Et en plus
très ludique !**



Souriez !



avec Mella Viennois
au beurre

Recette pour 1 kg

Mella Viennois au beurre.....1 kg
Levure 5 à 6%..... 0,050 à 0,060 kg
Eau 50 à 52%..... 0,5 à 0,520 L

Mode d'emploi

Température de base (fournil + farine + eau)

Pétrin Spirale	Batteur
50°C	57°C

Pétrissage* (Suivant type de matériel)

	Spirale	Batteur
1 ^{ère} vitesse	3 min	2 min
2 ^{ème} vitesse	10 min	8 min

Température de pâte..... 27 à 28°C

Pointage (selon levure) 30 à 45 min

Méthode habituelle Travail en direct ou en différé

Apprêt 1 h 30 à 2 h

Température du four 200 à 210°C

Cuisson 20 à 30 min

* Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter suivant le type de matériel.



Adoptez
**la Smiley
Attitude**



Adoptez **la Smiley**

Attitude... pour de vrais moments de plaisir !

avec **Mella Brioche au beurre**

Recette pour 1 kg,

Mella Brioche au beurre	1 kg
Levure 5 %	0,050 kg
Eau 14 %	0,140 L
Œufs 40%.....	0,400 kg

Mode d'emploi

Pétrissage*

1 ^{ère} Vitesse	5 min
2 ^{ème} Vitesse	12 à 15 min
Température de pâte fin de pétrissage.....	26°C
Pointage (suivant température de pâte).....	20 min
Poids des pâtons	0.060kg
Bouler, laisser légèrement détendre, aplatissez légèrement et mettre en moule rond.	
Temps de pousse	environ 1h à 27°C
Dorer	
Cuisson	200° C
Finitions et décors.....	voir photos

* Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter suivant le type de matériel.



Conception impression 0517



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr

Code produits :

- . Mella Viennois au beurre emploi à 100%, en sac de 25 kg 316.0
- . Mella Brioche au beurre emploi à 100%, en sac de 25 kg 317.0