

# Le Brioché



*Un délicieux  
pain brioché  
avec Mella Viennois*



**IREKS**



# Le Brioché

*Avec Mella Viennois*

*Emploi à 100%, en sac de 25 kg*



## *Recette*

<b>Mella Viennois</b> .....	<b>10,000 kg</b>
Lait.....	3,000 L
Oeufs.....	1,500 L
Eau.....	0,500 L
Beurre.....	1,000 kg
Levure.....	0,700 kg
Sucre.....	1,200 kg
Pâte fermentée (de la veille).....	2,500 kg

## *La veille*

À prélever sur une fournée de pâte à pain blanc de 2,5 kg.  
Mettre au frigo jusqu'au lendemain.

## *Le lendemain*

**Pétrissage** ..... 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse  
et 20 minutes en 2<sup>e</sup> vitesse.

Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.

**Température de pâte en fin de pétrissage**..... 28°C

**Pointage** ..... à température ambiante 28°C  
Peser des pâtons de 0,350 kg les bouler et mettre sur plaque.

**Temps de pousse** ..... de 1 h 30 à 2 h à 28°C  
Au moment de l'enfournement, pratiquer des incisions et forme de croix sur tout le long.

**Cuisson** ..... 190 à 160°C chaleur tombante.

*Un délicieux  
Pain Brioché*



  
**IREKS**

**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