



Brioche Premix 30%

Inventis Brioche Premix is designed to easily make soft and tasty brioches with nice and open crumb. It provides good volume and tolerance, together with sweet aromatic notes of vanilla.

Recipe

Inventis Brioche Premix	30%	30 kg
Flour	100%	100 kg
Water	40%	40 lt
Instant Dry yeast	2.5%	2.5 kg
Full fat milk powder	1.5%	1.5 kg
Butter	20%	20 kg
Eggs	10%	10 kg



Process

-  **KNEADING**
Spiral Mixer: 2+8 min
-  **BULK FERMENTATION**
45 min at 23°C
-  **DIVIDING** 60-80 g
-  **RESTING** 2-3 min
-  **SHAPING**
Buns
-  **PROOFING**
120 min at 27°C and 80% RH
-  **EGG GLAZING**
Yes
-  **BAKING**
15 min at 200°C

Practical information

Level of Use: 30%
(30 kg for 100 kg flour)

Instruction for Use: Add Inventis Brioche Premix directly to flour and mix.

Ingredients: Sugar, wheat flour, salt, vital wheat gluten, natural vanilla flavor, enzymes (alpha amylase, xylanase (fungal and bacterial origin), flour treatment agent (ascorbic acid (E300)).

10 kg in a craft paper bag





إنفينتيس بريوش بريميكس 30%

تم تصميم إنفينتيس بريوش بريميكس لصنع بريوش طري ولذيذ بسهولة مع لب جيد ومفتوح. يوفر حجمًا جيدًا وتحملًا جيدًا، جنبًا إلى جنب مع روائح الفانيليا العطرية الحلوة.

المعلومات العملية

كمية الاستخدام: 30%
(30 كجم لكل 100 كجم دقيق)
الاستخدام: يضاف إنفينتيس بريوش بريميكس مباشرة إلى الدقيق ويخلط.

المكونات

سكر، دقيق القمح، ملح، جلوتين القمح الحيوي، نكهة الفانيليا الطبيعية، إنزيمات (ألفا أميليز، زيلاناز [أصل فطري وبكتيري]) ، عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك (E300)).

10 كجم في كيس ورقي



المكونات

إنفينتيس بريوش بريميكس	30%	30 كجم
طحين	100%	100 كجم
الماء	40%	40 لتر
خميرة جافة فورية	2.5%	2.5 كجم
بودرة حليب كامل الدسم	1.5%	1.5 كجم
زبدة	20%	20 كجم
بيض	10%	10 كجم



طريقة العمل

-  العجن
الخلاط الحلزوني:
2 دقيقة عجن بطيء
8 دقيقة عجن سريع
-  التخمير الأول
45 دقيقة عند
23 درجة مئوية
-  التقطيع 60-80 جم
-  الإراحة 2-3 دقائق
-  التشكيل بشكل خبز البرغر
-  التخمير
120 دقيقة عند 27 درجة
مئوية و80% رطوبة نسبية
-  الدهن بالبيض نعم
-  الخبز 15 دقيقة عند
200 درجة مئوية

