

# Brioche tressée au beurre

crue congelée



## INGREDIENTS

Farine, œufs, sucre, beurre, eau, levure, améliorant, rhum, sel, arôme vanille, colorant.

## CONSERVATION

Conserver à -18°C.

## DECONGELATION

*En direct* : décongélation pendant 45min à température ambiante, étuvage pendant 3h-3h30 à 25-28°C avec 50-70% d'humidité.

*En différé* : décongélation pendant 15h max à 2-4°C max, étuvage pendant 2h30-3h à 25-28°C avec 50-70% d'humidité.



## CUISSON

*Four rotatif* : 30-35 min à 135-145°C.

*Four à soles* : 30-35 min à 150° C.

## CONDITIONNEMENT

| Poids net UV | Unités / carton | Carton / palette | Poids net carton |
|--------------|-----------------|------------------|------------------|
| 450g         | 25              | 48               | 11,25kg          |
| 650g         | 20              | 48               | 13,00kg          |
| 1000g        | 15              | 48               | 15,00kg          |

**BrioGel**