



Disfrute del placer sin culpa de nuestro BRIOCHE APRICOT, especialmente elaborado para cumplir con los estrictos requisitos del mercado. Utilizamos solo los mejores ingredientes, incluidos Puratos Puraslim para garantizar que cada bocado esté lleno de nutrición y sabor. Y con Mimetic 32, para que puedas disfrutarlo sin ningún compromiso.

INGREDIENTES

Ingredientes	Peso en gramos
Tegral Brioche	1000 g
Mimetic 32	100 g
Huevos	300 g
Agua	180 g
LEVADURA INST.	25 G
TOPFIL APRICOT	

Método de trabajo

Amasado	10' lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10' lento con Mimetic.
Temperatura masa:	26°C
Fermentación en bloque	10' ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Didivido y Pesaje:	Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda, haciendo una marca en el centro para depositar el TOPFIL APRICOT.
Fermentación final:	1h45' a 28°C and 80% humedad.
Decoración:	Pintar con Sunset Glaze
Horneo:	190° – 180°C por 14' a 16 minutos.
Enfriado	Cuando la temperatura central sea de 36°C, envasar en bolsa de plástico.

