

Brioche MARITOZZO



Disfrute del placer sin culpa de nuestro brioche MARITOZZO, 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
Azúcar morena	40 g
Levadura fresca	40 g
Jarabe de agave	20 g
Mimetic 32	100 g
Huevos	300 g
Agua	170 g
AMBIANTE NATA	500 g
FRUITFILL DE SU AGRADO	200 g

Método de trabajo

Amasado	10' lento sin el Mimetic y luego nuevamente 10' lento con Mimetic.
Temperatura masa:	26°C
Fermentación en bloque	30' ms a temperatura ambiente cubierto con plástico.
Didivido y Pesaje:	Divida trozos de masa de 40 g y dar forma redonda.
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.

Para la decoración del producto y aparte, mezclar en un tazón **Ambiente y el Fruitfill** de su agrado y batir hasta lograr consistencia para usar en manga.
Decorar el Brioche como ilustra la foto.

También, se puede utilizar **Carat Nuxel** en sustitución del Fruitfill.