



REZEPT-INFORMATION

RAHM PREMIUM BRIOCHE

2287a

ZUR WEITERVERARBEITUNG

Gebäcke aus dieser exklusiven Mischung

- bleiben lange Zeit frisch und softig
- hervorragend im Geschmack
- mürb und zart im biss
- Rahm - der beste Rohstoff für dieses Briochemix

Wird dieses Gebäck als Rahmbrioche, Rahmplunder, Rahmkipferl usw. verkauft, darf nur Butter zugesetzt werden !

Grundrezeptur: Plunder	1.000 g	Rahm Premium Brioche
	420 g	Wasser
	60 g	Hefe

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Auf 1000 g Grundteig 250 g bis 300 g Ziehfett oder Butter eintourieren.

Nach der kurzen Teigruhe eine einfache und eine doppelte Tour oder drei einfache Touren geben.

Zwischen den Touren kurz rasten lassen. Den fertigen Teig zur Entspannung ca. 10 Minuten kühl stellen und dann zu den Gebäcken aufarbeiten.

Grundrezeptur: Brioche Zöpfe	1.000 g	Rahm Premium Brioche
	380 g	Wasser
	80 g	Hefe
	90 g	Margarine oder Butter

Margarine oder Butter am Mischende zusetzen.

Teigtemperatur: 26 - 28°C

Teigruhe: 15 Minuten, bei Buttermteig kühl stellen

Grundrezeptur: Brioche Kipferl	1 000 g	Rahm Premium Brioche
	380 g	Wasser
	60 g	Hefe
	70 g	Margarine oder Butter

Teigtemperatur: 25 - 27°C

Teigruhe: 10 - 15 Minuten

Pressengewicht: 1800 g

**KOMPLET MANTLER
GmbH & Co KG**

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0, Fax 02982/2901-30

e-mail: office@mantler-komplet.at