



Brioche «Parisienne»: een heerlijke viennoiserie

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID
Tarwebloem	1000 g
Aromaferm Durum wheat	60 g
Eieren	600 g
Suiker	150 g
Zout	18 g
Boter	500 g



WERKWIJZE	
Kneden	Voeg alle ingrediënten, behalve de boter toe en mix 4 min de 1 ^e versnelling en 6 min 2 ^e versnelling
Deegtemperatuur	24° - 25°C
Voorrijs	45 min bij 25°C
Rusttijd	Tot de volgende dag bij 3°C
Afwegen	80 g
Vormen	Vorm tot een ronde bol en leg de bol gespreid in een cakevorm
Narijs	1,5 - 2 uur bij 28°C
Bakken	Rechtstreeks uit the retarder bij 180 °C, 35 - 40 min



Tips: Voeg decoratieve suikerklontjes toe, voordat je bakt om een «brioche au sucre» te maken.

La Parisienne¹⁸⁸⁶
Levures Ingrédients

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
B.V.
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com