

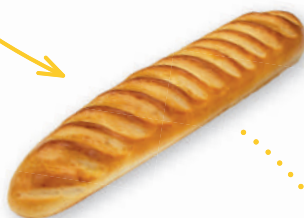
# OUR RECIPES WITH BRIOCHE MOELLEUSE MIX

Nos recettes avec le mixe Brioche Moelleuse / Nuestras recetas con el mix Brioche Moelleuse / Unsere Rezepte mit der Brioche Moelleuse Zubereitung

*Discover our recipe ideas...*



Découvrez nos idées recettes... /  
Descubras nuestras ideas de recetas... /  
Entdecken Sie unsere Ideen von Rezepten...



# VIENNESE BREAD RECIPE

Recette de pain viennois / Receta de pan de Viena / Milchweißbrot-Rezept

## Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Brioche Moelleuse → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 530 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 70 g



Fresh yeast  
(divide by 2 when using dry yeast) / → 20-25 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



## Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1<sup>ère</sup> vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2<sup>ème</sup> vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /  
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C

# BUNS RECIPE

Recette de buns / Receta de pan de hamburguesa / Buns-Rezept

## Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Brioche Moelleuse → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 550 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 50 g



Fresh yeast  
(divide by 2 when using dry yeast) / → 25-30 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



## Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1<sup>ère</sup> vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2<sup>ème</sup> vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /  
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR  
TASTE

# LAMINATED BRIOCHE RECIPE

Recette de brioche feuilletée / Receta de brioche hojaldrado / Brioche aus Blätterteig Rezept

## Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Brioche Moelleuse → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 240 g



Eggs / Œufs / Huevos / Eier → 240 g



Fresh yeast  
(divide by 2 when using dry yeast) / → 40-50 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



Croissant butter\* / Beurre pour croissant\* / Mantequilla para croissant\* / Croissant-Butter\* → 350 g

\* for folding / pour le tourage / para plegar / zum Tourieren



## Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1<sup>ère</sup> vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2<sup>ème</sup> vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /  
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR  
TASTE

# FRENCH BEIGNETS RECIPE

Recette de beignets / Receta de berlinas / Kapfen-Rezept

## Ingredients:

Ingrédients / Ingredientes / Zutaten



Brioche Moelleuse → 1000 g



Water / Eau / Agua / Wasser → 240 g



Eggs / Œufs / Huevos / Eier → 240 g



Butter / Beurre / Mantequilla / Butter → 150 g



Fresh yeast  
(divide by 2 when using dry yeast) / → 25-30 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche) /

Levadura fresca

(reducir por la mitad si se utiliza levadura deshidratada) /

Frische Hefe

(bei Trockenhefe die Menge halbieren)



## Mixing:

Pétrissage / Amasado / Kneten



Slow speed / 1<sup>ère</sup> vitesse / Velocidad baja / 1 Gang → 5 mn

Fast speed / 2<sup>ème</sup> vitesse / Velocidad alta / 2 Gang → 8-10 mn



Final dough temperature / Température finale de la pâte /  
Temperatura final de la masa / Abschließende Teigtemperatur → 24-25°C



TOGETHER FOR  
TASTE