

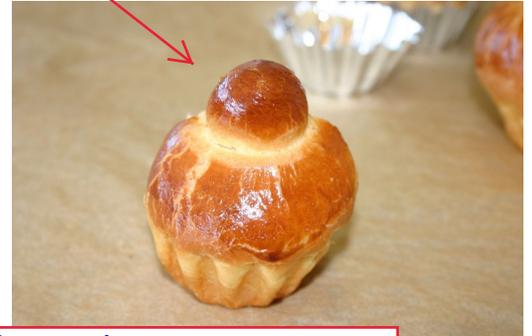
Obligatoire:
Logo de l'entreprise ou
personnel



Brioche au levain CIE 

Obligatoire:
groupe

Photo :
du produit fini



Entreprise	CIE
Classification	Pâtisserie
Groupe	Petite boulangerie au lait, viennoiserie, ou produits cuits à la friture
Rendement	53 Pièce(s)
Poids de la pièce	40 g
Poids final	34 g

Obligatoire:
le rendement en pièces

Recette

CCP

150 g	eau	levain	
225 g	farine fleur		
10 g	levure	mélanger, repos 4h	X
750 g	farine fleur	Pâte	
15 g	malt		
75 g	poudre de lait		
60 g	levure		X
400 g	oeufs		X
75 g	sucre		
15 g	sel		
350 g	beurre		X
2 125 g	Masse de la recette 1		
-319 g	15.01% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
1 806 g	Masse de la recette nette		

Brioche au levain CIE



Obligatoire:
température, temps de cuisson, soupirail

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 230 °C
Doré 2 fois avant d'enfourner

Temps de cuisson : 12 Minutes

Tirage : ouvert à la fin

Données pour la confection de la recette

Laisser fermenter le levain pendant 4h
La levure, les oeufs et le beurre doit être conservé au frigos

Levain: mélanger l'eau, la levure et la farine.

Pâte: mélanger tous les ingrédients sauf le sel et le beurre
1ère 8min
ajouter le beurre et le sel
pétrir 2ème jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve
la pâte doit rester froide et mate
fermentation 2 h, mettre au frigo pour la nuit

suivant la recette:
données après la cuisson

CCP

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Obligatoire:
procédé de fabrication et procédé de fabrication avant & après cuisson

Facultatif
Possibilité de placer
jusqu'à 12 photos.
Selon l'utilité de la recette



Brioche au levain CIE



IMG_7494



IMG_9704



IMG_9705



IMG_9708



IMG_9711



IMG_9712



IMG_9716

Dossier de formation de l'apprenti(e)

Commentaires du formateur(trice)

Je m'exerce encore...

Je vais remédier à ces difficultés ou m'améliorer en...

Je maîtrise...

Résumé apprenti(e)

Commentaires du formateur(trice)

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage