



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	500	42,2
Sel	10	0,8
Sucre	60	5,1
Levure boulangère	15	1,3
Margarine	200	16,9
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>50</b>	<b>4,2</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>350</b>	<b>29,5</b>
<b>Total</b>	<b>1185</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Dans la cuve du batteur, mettre l'eau\* et la levure émiettée. Ajouter la farine, le sucre, le sel, le Yumgo Entier Poudre et dans la cuve.
- Mélanger 10 min en commençant à vitesse lente et augmenter progressivement jusqu'à une vitesse moyenne.
- A vitesse lente, ajouter la margarine coupée en morceaux jusqu'à incorporation.
- Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle complètement des parois de la cuve
- Si la température d'arrivée est en dessous de 24°C fait un pointage de 40 min, dégazer la pâte puis réserver au froid 2 - 3 heures. au delà de 24°C débarasser directement la brioche au froid.
- Détailler et façonner les brioches.
- Apprêt : 2h30 - 3h à 28°C.
- Cuisson : 180°C dans un four ventilé. La durée de cuisson peut varier selon la taille et la forme de la brioche.



### CONSEILS

\* Température de base : 54 à 56°C.

- Pour une dorure végétale faire un mélange de lait de soja, huile et de sucre.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T45 flour	500	42,2
Salt	10	0,8
Sugar	60	5,1
Fresh yeast	15	1,3
Margarine	200	16,9
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>50</b>	<b>4,2</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>350</b>	<b>29,5</b>
<b>Total</b>	<b>1185</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- In the mixer bowl, put the water\* and the freshyeast. Add the flour, sugar, salt, Yumgo Whole Powder and in the bowl.
- Mix for 10 min starting at low speed and gradually increase to medium speed.
- At low speed, add the margarine cut into pieces until incorporated.
- Gradually increase the speed until the dough comes away from the sides of the bowl completely
- If the arrival temperature is below 24°C, make a 40 min check, degas the dough then leave in the cold for 2 - 3 hours. Above 24°C, remove the brioche directly to the cold.
- Cut and shape the brioches.
- Proofing: 2h30 - 3h at 28°C.
- Cooking: 180°C in a fan oven. The cooking time may vary depending on the size and shape of the brioche.



### TIPS

\* Base temperature : 54 à 56° C.

- For a plant based egg wash, make a mixture of soy milk, oil and sugar.