

Brioche mit Aromapaste

Zutaten Teig

Weizenmehl 700	1.875 g	10.417 g	5.208 g	4.167 g	2.083 g	2.604 g	1.953 g	1.302 g	€ 1,662
Weizenmehl 480	1.875 g	10.417 g	5.208 g	4.167 g	2.083 g	2.604 g	1.953 g	1.302 g	€ 1,743
Wasser	1.013 g	5.625 g	2.813 g	2.250 g	1.125 g	1.406 g	1.055 g	703 g	€ -
									€ -
Hefe	225 g	1.250 g	625 g	500 g	250 g	313 g	234 g	156 g	€ 0,344
Feinkristallzucker	675 g	3.750 g	1.875 g	1.500 g	750 g	938 g	703 g	469 g	€ 0,780
Vollei	375 g	2.083 g	1.042 g	833 g	417 g	521 g	391 g	260 g	€ 1,834
Dotter	338 g	1.875 g	938 g	750 g	375 g	469 g	352 g	234 g	€ 2,751
Milchpulver	75 g	417 g	208 g	167 g	83 g	104 g	78 g	52 g	€ 0,724
Aromapaste	75 g	417 g	208 g	167 g	83 g	104 g	78 g	52 g	€ 1,166
Butter	638 g	3.542 g	1.771 g	1.417 g	708 g	885 g	664 g	443 g	€ 4,383
Salz	38 g	208 g	104 g	83 g	42 g	52 g	39 g	26 g	€ 0,013
Teigmenge:	7.200 g	40.000 g	20.000 g	16.000 g	8.000 g	10.000 g	7.500 g	5.000 g	€ 15,399

		Menge							
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
Stück	14	80	40	32	16	20	15	10	1
		€ 85,55	€ 42,77	€ 34,22	€ 17,11	€ 21,39	€ 16,04	€ 10,69	€ 1,07
								4er	€ 4,28
								6er	€ 6,42

Datum:	26.03.14	Produktart:	Feingebäck
Ausführender:	Erwin Heftberger	Produktname:	Brioche mit Aromapaste

Zutaten Teig	Gewicht in Gramm	%
Weizenmehl 700	1.875	50,0
Weizenmehl 480	1.875	50,0
Wasser	1.013	27,0
Hefe	225	6,0
Feinkristallzucker	675	18,0
Vollei	375	10,0
Dotter	338	9,0
Milchpulver	75	2,0
Aromapaste	75	2,0
Butter	638	17,0
Salz	38	1,0
nach 8 min		
nach 4 min Butter		
Mischgewicht / MA	7.200	192,0

Teigparameter	
Teigausbeute	127,00 %
Mischzeit	12 Min.
Knetzeit	2 Min.
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	15 Min.
Pressengewicht	15.000 g
Pressengare	15 min.
Wirklingsruhe	15 min.
Stückgare	40 min.
Gesamtmehlmenge	3.750 g
Stückgewicht	500 g
Stückzahl	14,4

Ofentemperatur Etagen	°C	Zug öffnen nach	Min.
Schwaden	sek.	Backdauer	Min.

Aufarbeitung bzw. Nachbehandlung:	

Aromapaste

Zitrone	
2.500 g	Mandelmasse
340 g	Zitrone
660 g	Zucker
	Marmelade

3.500 g Gesamtmasse
4 Stück

Orange	
2.500 g	Mandelmasse
340 g	Orange
660 g	Zucker
	Marmelade

3.500 g Gesamtmasse
4 Stück

kandierte Früchte	
2.500 g	Mandelmasse
300 g	Wasser
600 g	kandierte Zitronen
400 g	kandierte Orangen
300 g	Rum
20 g	Ora Perl
10 g	Citro Perl

4.130 g Gesamtmasse
4 Stück

Lavendel	
2.500 g	Mandelmasse
40 g	Lavendel
10 g	Ringelblumen

2.550 g Gesamtmasse
4 Stück

Zitrone	
1.250 g	Mandelmasse
0 g	
170 g	Zitrone
330 g	Zucker
0 g	Marmelade
0 g	
0 g	
0 g	

1.750 g Gesamtmasse
2 Stück

Orange	
1.250 g	Mandelmasse
0 g	
170 g	Orange
330 g	Zucker
0 g	Marmelade
0 g	
0 g	
0 g	

1.750 g Gesamtmasse
2 Stück

kandierte Früchte	
1.250 g	Mandelmasse
150 g	Wasser
300 g	kandierte Zitronen
200 g	kandierte Orangen
150 g	Rum
10 g	Ora Perl
5 g	Citro Perl
0 g	

2.065 g Gesamtmasse
2 Stück

Lavendel	
1.250 g	Mandelmasse
0 g	
20 g	Lavendel
5 g	Ringelblumen
0 g	
0 g	
0 g	
0 g	

1.275 g Gesamtmasse
2 Stück