

**Procédure de fabrication de brioche**

Vous devez fabriquer et conditionner 2 kg de brioche

**1. Formulation**

Produit	Quantité en %
Sucre	3
Beurre	19
Farine	47
Œufs (1 œuf = env. 50g)	20
Sel	1
Lait	4,7
Levure de boulanger	2
Eau	3,3
Conditionnement	Sachet en papier

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée.
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières (articles de conditionnement compris).
- Vérifier la conformité des matières premières et des articles de conditionnement selon **AQ Pr ECF 02**.

**2. Protocole de fabrication**

- Mélanger au batteur (AQPrMa 44) tous les ingrédients sauf le beurre
- Ajouter le beurre en plusieurs fois en mélangeant à chaque fois
- Laisser reposer 30 minutes en couvrant d'un torchon humide.
- Mélanger à nouveau vitesse 5, 3 min
- Laisser reposer 20 minutes
- Beurrer l'intérieur des deux moules puis répartir la pâte de façon homogène dans les 2 moules.
- Cuire 30 minutes à 160°C, cuisson sèche (AQPrMa 09).
- Découper les brioches en part égales (16 parts en tout)
- Laisser refroidir.
- Conditionner 2 parts par sachet.

**3. Contrôles produit fini**

- Appliquer les procédures de contrôles PF suivantes :
  - o Contrôle organoleptique du produit fini **AQ Pr PF 47**
  - o Contrôle de l'uniformité de masse des articles conditionnés **AQ Pr PF 12**
- Etablir une DLC de 3 jours
- Compléter un dossier de lot