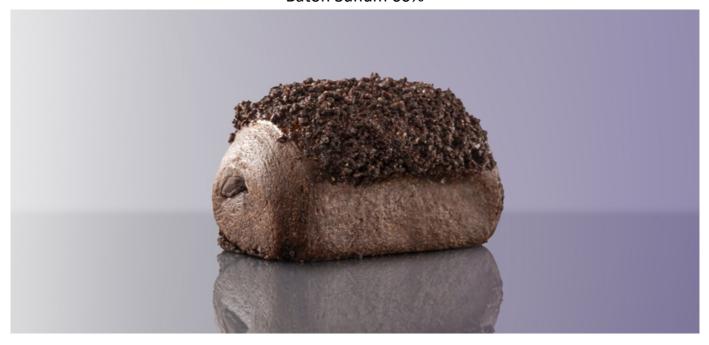
# **Brioche Chocolat**

Bâton Suhum 60%



REZEPTMENGE 14 Stück REZEPTNUMMER GB60173

### **Briocheteig Chocolat**

1000 g Briocheteig 60 g Milch 3.5% 40 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Briocheteig herstellen und am Schluss Milch und Cacaopulver anrühren und zum Briocheteig geben.

## **Briocheteig**

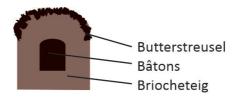
130 g Milch 3.5% 30 g Hefe 100 g Zucker 20 g Malz flüssig 1000 g Weissmehl Typ 400 20 g Fleur de Sel 30 g Levit 400 g Eier frisch 100 g Milch 3.5% 21°C 600 g Butter pomadig

Milch, Hefe, Zucker und Malz anrühren. Mehl, Fleur de Sel und Levit dazugeben und im 1. Gang kneten bis alle Zutaten vermengt sind. Vollei und Milch mixen und langsam dazugeben, im 2. Gang ca. 12 - 15 Min. zum Teig kneten, dabei Butter in 3 x beigeben, Teigtemperatur ca. 20°C, Teig im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen, dabei ein flaches Rechteck formen.

# Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln und Nibs

Butter und Zucker cremig schlagen, abgesiebtes Mehl und Cacaopulver dazugeben, Mandeln und Nibs ebenfalls dazugeben und zum Streuselteig kneten, im Kühlschrank kalt stellen, im Cutter mittelgrob zerkleinern.

# Aufbau



### **Brioche Chocolat**

1100 g Briocheteig Chocolat 300 g Butterstreusel Chocolat dunkel mit Mandeln und Nibs

140 g Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio, Dunkle Schokolade-Couverture



#### Teig

Teig nicht anwirken, nur flachdrücken und auf 7 mm dick rechteckig ausrollen, kurz in den Tiefkühler legen, auf 9 x 8.5 cm zuschneiden, Teigling entspricht ca. 75 g.

### Fertigstellung

Bâtons Stange einlegen und aufrollen, in Flexipanmatten\* oder Backformen legen, ca. 90 Min. bei 30°C, RH 70% im Garraum gehen lassen, mit Eistreiche 2 x anstreichen, mit Streusel bestreuen, backen.

Backtemperatur: 185°C Herdofen Backzeit: 7 Min. Zug geschlossen und 15 - 18 Min. Zug offen

\*Firma Demarle
Artikelnummer 1092

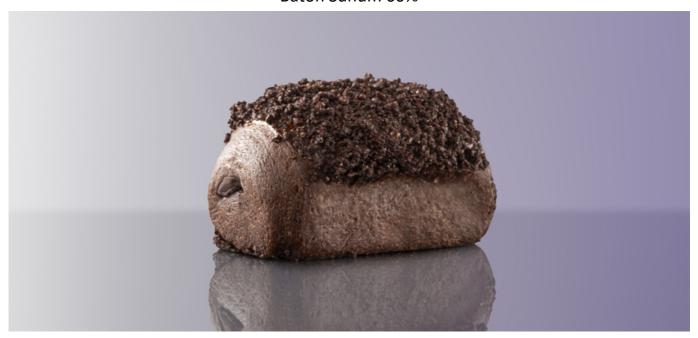
#### **FELCHLIN PRODUKTE**

BA01 Bâtons Suhum 60% 280x10g Bio,
Dunkle Schokolade-Couverture
CA71 Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic,
Cacaonibs geröstet
HA01 Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# **Brioche Chocolat**

Bâton Suhum 60%



**Rezeptnummer:** GB60173

**Beschreibung:** Schokoladen-Brioche mit feinster dunkler Schokoladeneinlage und Knusperstreusel

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
		Kilokalorien (kcal)	409
Haltbarkeit	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1712
Verkaufstage		Fette	25.61 g
	1 Tag	davon gesätt. Fette	14.51 g
Verkaufspreis		Kohlenhydrate	35.87 g
		davon Zucker	13.42 g
Verkaufseinheit	1 Stück	Eiweiss	7.2 g
		Salz	0.59 g

## **Zusammensetzung:**

Weizenmehl, Butter, Eier, Vollmilch, Cacaokerne, Rohrrohzucker, Cacaopulver, Rohrohrzucker bio, Zucker, Mandeln, Cacaobutter, Backhefe, Backmittel (Getrockneter sauerteig (Roggen), Roggenmehl, Weizengluten, Acerola Pulver (Träger: Maniokstärke), Gerstenmalz, Milchsäurebakterien (Träger: Weizenmehl)), Gerstenmalz, Fleur de sel (Meersalz), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanille

Stand 01.10.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung

