

PREMIUM SOFT LUXE



Poedermix voor
heerlijke luxe-
broodjes of -brood
met een
boteraroma
Mélange en poudre
pour de délicieux
sandwichs ou pains
de luxe avec un
arôme de beurre



PREMIUM SOFT LUXE

Voordelen voor de bakker:

- Creativiteit dankzij de 10 % mix.
- Een groot aantal receptmogelijkheden.
- Een plezier om mee te werken.

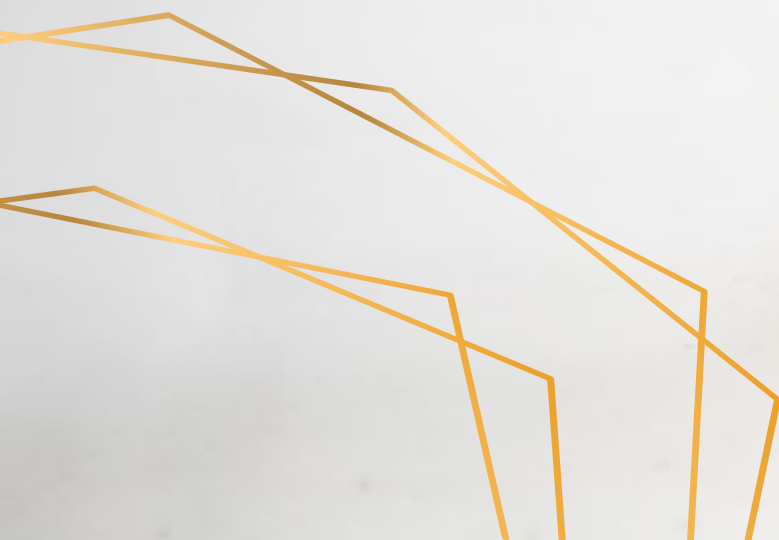
Voordelen voor de klant:

- Een heerlijke sandwich met een boteraroma. Smelt in je mond!
- Zachte, luchtige kruim als een wolk.
- Een mooie gouden kleur.
- Ze zien er zo lekker uit!

Avantages pour le boulanger:

- Créativité grâce au mélange de 10 %.
- Une multitude de possibilités de recettes.
- Un vrai plaisir de le travailler.

Avantages pour le client:

- Un délicieux sandwich avec un arôme de beurre. Ça fond dans la bouche!
 - Une mie douce et aérée comme un nuage.
 - Une jolie couleur dorée.
 - Ils ont l'air si délicieux!
- 

Sandwiches / Sandwichs

met / avec PREMIUM SOFT LUXE

Tarwebloem 10.000 g
PREMIUM SOFT LUXE 1.000 g
Suiker 800 g
Boter 600 g
Zout 170 g
Gist 500 g
Water ± 5.400 à 5.600 g

Kneedtijd 3 + 6 min.
Deegtemperatuur 25 °C
Voorijs/ 5 min.
Deegrust
Afwegen 1.400 à 1.500 g /
30 stuks / pièces

Verdelen en opbollen
Bolrijs 5 min.
Opmaken Sandwich
Narijs ± 90 min.
Oventemperatuur 260 °C
Baktijd ± 7 min.

Farine de blé
PREMIUM SOFT LUXE
Sucre
Beurre
Sel
Levure
Eau

Pétrissage
Température de la pâte
Pointage/
Repos de la pâte
Peser

Diviser et bouler
Repos
Façonner
Apprêt
Température du four
Temps de cuisson



Luxebrood / Pain de luxe

met / avec PREMIUM SOFT LUXE

Tarwebloem	10.000 g	Farine de blé
PREMIUM SOFT LUXE	1.000 g	PREMIUM SOFT LUXE
Suiker	800 g	Sucre
Boter	600 g	Beurre
Zout	170 g	Sel
Gist	500 g	Levure
Water	5.400 g	Eau

Te kiezen:

Geweekte rozijnen	5.000 g
Suiker p 4	5.000 g
Bakvaste chocolade	5.000 g

Kneedtijd	3 + 6 min.
Deegtemperatuur	25 °C
Voorrijs/ Deegrust	5 à 10 min.
Afwegen	Naar wens / Au choix

Bolrijs	30 min.
Opmaken	Naar wens / Au choix

Decoren met dorure	
Narijs	90 min.
Oventemperatuur	200 °C
Baktijd	40 à 45 min.

Au choix:

Raisins secs trempés
Sucre p 4
Chocolat à cuire

Pétrissage
Température de la pâte
Pointage/ Repos de la pâte
Peser

Repos
Façonner

Décorer avec la dorure
Apprêt
Température du four
Temps de cuisson

