

# Brioche

## Miks





# Brioche Miks



BRIOCHE ER ETT DEILIG, MYKT, SMØRAKTIG PRODUKT  
MED EN LETT SMAK AV VANILJE – EN REN NYTELSE!

**Brioche er enkelt å fremstille med BRIOCHE MIKS.**

**BRIOCHE MIKS gir deg mulighet til å utvikle et utall forskjellige oppskrifter og produkter.**

**La deg gjerne inspirere av våre oppskrifts-ideer!**

**Produktegenskaper:**

**Deig:**

Smidige deiger som enkelt og lett kan bearbeides.  
Deigene kan behandles manuelt eller mekanisk.

**Ferdigprodukt:**

Lys, delikat farge, smøraktig krummestruktur.  
Myk, saftig krumme med lang holdbarhet.  
Fantastisk godt kvalitetsprodukt med deilig vanilje-smør smak.





## Brioche Loff

### Idun Varenr.

601015	Hvetemel	10000 g
12045	BRIOCHE MIKS	2500 g
506000	Smør	1500 g
47025	Salt	190 g
80011	Gjær	600 g
44012	Egg	500 g
	Vann, ca.	4000 g
	<hr/>	
	Total deigvekt	19290 g

Eltetid:	5 min. langsom + 6 min. rask
Deigtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Deigvekt:	1 form: 6 x 55 g Flett: 3 x 110 g
Rasketid:	60 - 80 min.
Steketemperatur:	220 °C, pensles med egg rett før stekning
Steketid:	Ca. 20 min.







## Kannelsnurrer Kanelknuter

Eltetid:	5 min. langsom + 5 min. rask
Deigtemperatur:	24 - 26 °C
Liggetid:	30 min. på frys
Fyll:	Vekt 4700 g deig & 700 g fyll = ca. 50 stk.
Nedrulles:	3 - 4 mm
Fyll:	Favoritt kanelsmak
Deigvekt:	Ca. 150 g
Rasketid:	40 - 50 min.
Steketemperatur:	Ca. 220 °C
Steketid:	9 - 11 min., etter størrelse.

### Kannelsnurrer

Topping: Pensles med smør og vendes i sukker

Nedrulles ca. 45 - 50 cm i bredde, kanel remonce smøres jevnt ut, deigen brettes i to lag, skjæres i strimler som snurres og formes der etter som en spiral. Raskes og fylles evt. med vaniljekrem før stekning.

### Kanelknuter

Dekor: Glaseres med glasure

Nedrulles ca. 55 - 60 cm i bredde, kanel remonce smøres jevnt ut, deigen brettes i tre lag, skjæres i strimler og formes til en knute. Raskes og fylles evt. med vaniljekrem før stekning.

Idun Varenr.

601015	Hvetemel	10000 g
12045	BRIOCHE MIKS	2500 g
506000	Smør	300 g
47025	Salt	190 g
80011	Gjær	500 g
	Vann, ca.	5400 g
	<b>Total deigvekt</b>	<b>18890 g</b>



## Prinsesseterte

### Idun Varenr.

601015	Hvetemel	10000 g
12045	BRIOCHE MIKS	2500 g
506000	Smør	300 g
47025	Salt	190 g
80011	Gjær	500 g
	Vann, ca.	5400 g
	<b>Total deigvekt</b>	<b>18890 g</b>

Eltetid:	5 min. langsom + 5 min. rask
Deigtemperatur:	24 - 26 °C
Liggetid:	30 min. på frys
Fyll:	Vekt 4700 g deig & 700 g fyll = ca. 72 stk. 12 stk prinsesseterter.
Nedrulles:	4 - 5 mm
Fyll:	Favoritt kanelsmak
Deigvekt:	6 x 75 g
Rasketid:	40 - 50 min.
Steketemperatur:	200 °C
Steketid:	20 - 25 min., etter størrelse.
Topping:	Glaseres med glasur eller smør/sukker

Nedrulles ca. 45 - 50 cm i bredde, kanel remonce smøres jevnt ut, deigen brettes i to lag, skjæres i strimler som snurres og formes deretter som en spiral. Der plasseres 6 stk i en kake ring. Raskes og fylles evt. med vaniljekrem før stekning.







## Chocobammetje

### Idun Varenr.

601015	Hvetemel	10000 g
12045	BRIOCHE MIKS	2500 g
506000	Smør	400 g
47025	Salt	190 g
80011	Gjær	650 g
	Vann, ca.	5500 g
	<hr/>	
	Total deigvekt	19240 g

Tilsettes det siste min. av eltingen  
melkesjokoladedråper 3000 g.

Eltetid:	5 min. langsom + 6 min. rask
Deigtemperatur:	26 °C
Deigvekt:	1200 g for 30 stk.
Liggetid:	15 min.
Opparbeiding:	Som boller
	Settes i form 60 x 20 cm. 3 x 8 stk.
Rasketid:	Ca. 90 min.
Steketemperatur:	230 °C
Steketid:	Ca. 10 min.



## Hamburgerboller

Idun Varenr.

601015	Hvetemel	10000 g
12045	BRIOCHE MIKS	2500 g
47025	Salt	190 g
80011	Gjær	600 g
	Vann, ca.	5500 g
	Total deigvekt	18790 g

Eltetid:	5 min. langsom + 6 min. rask
Deigtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Deigvekt:	70 - 90 g
Rasketid:	40 - 60 min.
Steketemperatur:	220 °C
Steketid:	8 - 10 min., etter størrelse.







## Bolle

Blåbær eller  
Eple | Kanel & Streusel

### Idun Varenr.

601015	Hvetemel	10000 g
12045	BRIOCHE MIKS	2500 g
506000	Smør	300 g
47025	Salt	190 g
80011	Gjær	500 g
	Vann, ca.	5400 g
	<b>Total deigvekt</b>	<b>18890 g</b>

### Idun Varenr. **Strøssel**

601015	Hvetemel	400 g
47011	Sukker	500 g
506000	Smør	300 g
42346	Vanilje sukker	10 g
12606	Bakepulver	10 g

Eltetid: 5 min. langsom + 5 min. rask  
Deigtemperatur: 24 - 26 °C  
Liggetid: 10 min.  
Deigvekt: Ca. 65 g  
Nedrulles: 2,5 mm, eller trykkes som skoleboller.  
Fyll: IDUN WIENERMASSE sammen med BLÅBÆR SYLTETØY eller EPLEMARMELADE M /BITER / kanel.

Rasketid: 40 - 50 min.  
Steketemperatur: 220 °C  
Steketid: 9 - 11 min., etter størrelse.  
Topping: Dryss flormelis på toppen  
Trykkes flate som skoleboller, ca. 3 g IDUN WIENERMASSE sprøytes ut i en ring, som fylles med ca. 20 g BLÅBÆR SYLTETØY eller EPLEMARMELADE M/BITER / kanel i midten og ca. 50 g strøssel fylles på toppen. Raskes og stekes.



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.com