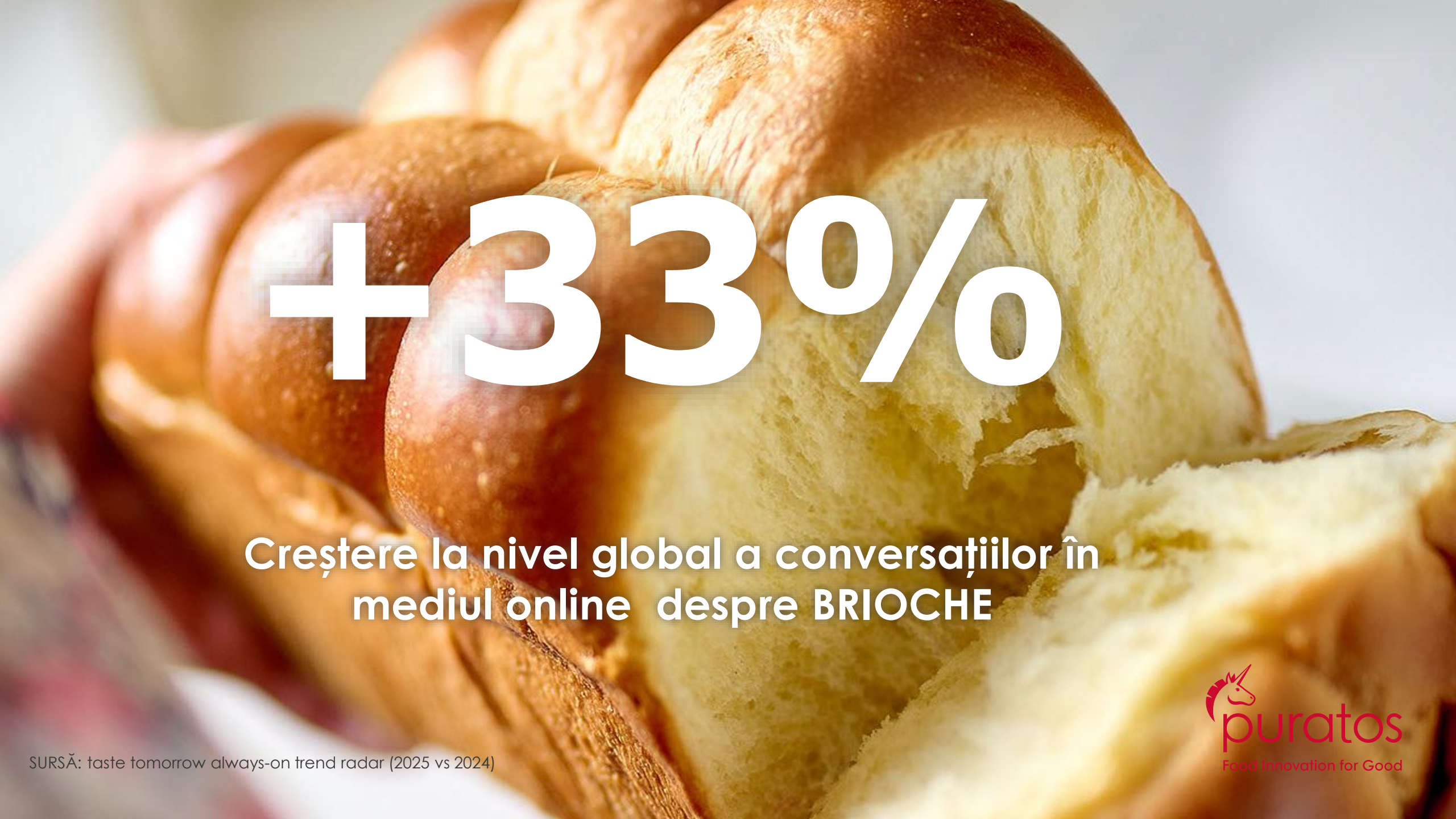


Sweet
bakery

Brioche Concept



+33%

Creștere la nivel global a conversațiilor în
mediul online despre BRIOCHE

SURSĂ: taste tomorrow always-on trend radar (2025 vs 2024)

Brioche își face loc în inimile consumatorilor din tot mai multe colțuri ale lumii.



Nu doar varianta clasică, dar și cu cacao, ca diferențiere atât din punct de vedere la vizual, cât al gustului



Gardenia Philippines

19 September 2024 · 🌐

Beat those classroom cravings with Gardenia Chocolate Chip Brioche—filled with decadent chocolate chips in every mouthwatering bite!

#GardeniaChocoChipBrioche



Sau de ce nu, în varianta cu cartofi pentru segmentul de burgeri

În era burgerilor,
chifla cu cartof
schimbă jocul

Chiflă cu
cartofi



2022



2023-2025



Chiflă cu
fulgi de
cartofi



NEW FLAVOUR

2025



IMPROVED TEXTURE

2024

Soluțiile noastre



EASY SOFT'R BRIOCHE PB CL

Soluție pentru producția de produse de brutărie de tip brioche & chiflele dulci, ce permite **eliminarea ouălor** și **reducerea parțială a grăsimii din rețetă**.

Formulă economică, savoare bogată!

Doză de utilizare: 10%

Ambalare: 15 kg



Chifla de burger în care **cartoful** devine parte din poveste



Gust:

- Echilibrat, cremos, de unt & fulgi de cartof



Textură

- **Textură soft** specifică, cu **reziliență** superioară



Versatilitate

- Potrivit atât pentru rețete dulci, cât și sărate
- Conține tehnologia Puraslim, ce încorporează mai puțină grăsime



Doză: 10%



Sac 15 kg

Easy Soft'r Potato Bun



Un moment dulce cu gust de **ciocolată**



Gust:

- Echilibrat de cacao



Textură

- Textură soft, cu extra prospețime



Sustenabil

- Plant-based: permite eliminarea ouălor din rețetă
- Conține tehnologiile Soft'r Melting & Puraslim



Doză: 25%



Sac: 25 kg

Easy Soft'r Cocoa Brioche





Rețete

Brioche Concept



BRIOCHE CU PEPITE DE CIOCOLATĂ

Un brioche împletit irezistibil, plant-based, cu textură fină și gust bogat, obținut din mixul Easy Soft'r Plant-based și bucăți de ciocolată Cacao-Trace.

REȚETĂ





PLANT BASED BRAIDED BRIOCHE

INGREDIENTE	g
Făină 650	1000
Apă	475
Zahăr	80
Miere	70
Drojdie	40
Cacao Trace Belcolade Grains Noir	150
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Easy Soft'r Plant-Based CL	100
Sapores Carmen	50
TOTAL	2065

GLAZURARE	g
Sunset Glaze CL	Q.S

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid. La sfârșitul frământării se adaugă **Cacao Trace Belcolade Grains Noir** și se mixează la viteză mică încă 1-2 minute.

Temperatură aluat

26°C

Relaxare

5 minute la temperatură ambientală.

Divizare

Divizați aluatul în bucăți de 60 g.

Modelare

Pe lung până obțineți fitile de 30 cm lungime. Se împletesc în 6.

Dospire finală

60-80 minute la 30°C, umiditate relativă 80%.

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

Coacere

210°C, cuptor pe vatră pentru 18-20 min.

Timp de coacere

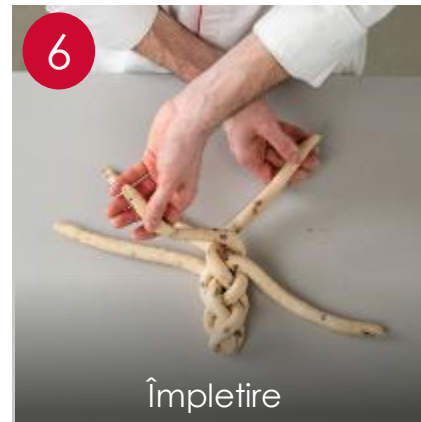
18-20 minute

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic

BRAIDED PLANT-BASED BRIOCHE

Pas cu pas





PLANT-BASED BRIOCHE BURGER BUN

Un burger bun tip brioche, plant-based, surprinzător de savuros, realizat cu mixul Easy Soft'r Plant-based. Fără ou și fără unt, dar cu textură moale și gust bogat, perfect pentru burgeri premium.

◀ TOPPING

REȚETĂ ▶



PLANT-BASED BUN

INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	500
Zahăr	80
Miere	70
Drojdie	40
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Easy Soft'r Plant-Based CL	100
TOTAL	1890

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

Temperatură aluat

26°C

Relaxare

10 minute la temperatură ambientală

Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g). Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt, se apasă fiecare bucată pentru aplatizare.

Dospire finală

60-75 minute la 32°C umiditate relativă 80%.

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu Sunset Glaze CL, diluție cu 15% apă.

Coacere

240°C, cuptor pe vatră

Timp de coacere

9-11 minute

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.

◀ TOPPING



BRIOCHE BURGER JACKFRUIT

JACKFRUIT BBQ	g
Jackfruit	300
Sos Barbecue	100

Gătiți jackfruitul și amestecați-l cu sosul barbecue. Condimentați cu sare și piper dacă este nevoie.

SOS PIRI PIRI	g
Piri piri	5
Iaurt de soia	100

Amestecați iaurtul de soia cu condimentele piri piri, sare și piper.

SALATA COLESLAW	g
Varză	100
Castreței	50
Ceapă	30
Oțet de cidru	10
Miere	20
Ulei de măsline	30

Tăiați toate legumele julienne și condimentați cu ulei de măsline, oțet de cidru, miere, sare și piper

PREGĂTIRE

Tăiați brioche-ul și prăjiți fiecare jumătate câteva secunde pe plită.

Adăugați sosul piri piri, apoi grătarul cu jackfruit, urmat de salata coleslaw.



PLANT-BASED BRIOCHE DOG

O experiență gourmet
vegan completă – de la
chiflă la filling și sos.

◀ TOPPING

REȚETĂ ▶

HOT DOG BUN PB

INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	500
Zahăr	80
Drojdie	40
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Easy Soft'r Plant-Based CL	100
Sapore Carmen	50
TOTAL	1870

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

Temperatură aluat

26°C

Relaxare

15 minute la temperatură ambientală.

Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g). Se modelează pe lung și se pun la dospit pe o tava de baghetă.

Dospire finală

60-75 minute la 32°C, umiditate relativă 80%.

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu Sunset Glaze CL, diluție cu 15% apă

Coacere

250-240°C în cuptor pe vatră

Timp de coacere

8-10 minute

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.

◀ TOPPING

PLANT BASED BRIOCHE DOG

KETCHUP SFECLĂ	g
Sfeclă coaptă	250
Roșii pasate	250
Ceapă albă	100
Lemongrass	20
Ghimbir	20
Concentrat de roșii	20
Zahăr	70
Oțet de vin roșu	70

Faceți un caramel cu zahăr, deglasați-l cu oțet de vin roșu. Tăiați ceapa în cubulețe. La fel și sfecla. Tăiați lemongrass-ul și ghimbirul în bucăți mici.

Adăugați ceapa tocată, cuburile de sfeclă, lemongrass, ghimbir, concentratul de roșii și passata la caramel. Gătiți până când lichidul este redus la jumătate. Condimentați cu sare și piper. Puneți totul într-un blender și amestecați până devine fin. Păstrați-l la frigider.

Praz	g
Praz	400
Ulei de măsline	50

Tăiați ie prazul foarte subțire și spăla-l corespunzător. Încălzește uleiul într-o oală mare și adaugă prazul feliat. Condimentează cu sare și piper. Gătește până când este moale, dar încă verde.

MARMELADE DE CEAPĂ	g
Ceapă albă	500
Glazură de oțet balsamic	50

Tăiați ceapa foarte subțire. Gătiți ceapa într-o tigaie cu ulei la foc mediu până veți obține o culoare frumos maronie. Adăugați amestecul de glazură balsamică, condimentând cu sare și piper.

ALTE INGREDIENTE	g
Cârnați pe bază de plante Greenway (8 bucăți)	400
Semințe de muștar măcinate	100
Fulgi de sfeclă	20

PREGĂTIRE

Tăiați brioches-dog-ul și puneți prazul înăuntru. Puneți pe grill cârnații pe bază de plante într-o tigaie fierbinte cu ulei și adăugați-l în chiflă. Adăugați apoi ceapa caramelizată, urmată de ketchup-ul cu muștar și sfeclă.

Chifla cu cartofi (dulce)

INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	600
Zahăr	100
Drojdie	55
Easy Soft'r Potato Bun	100
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	60

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

Temperatură aluat

26°C

Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g). Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt, se apasa fiecare bucată pentru aplatizare.

Dospire finală

50 minute la 40°C, umiditate relativă 90%

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

Coacere

250-240°C, cuptor pe vatră

Timp de coacere

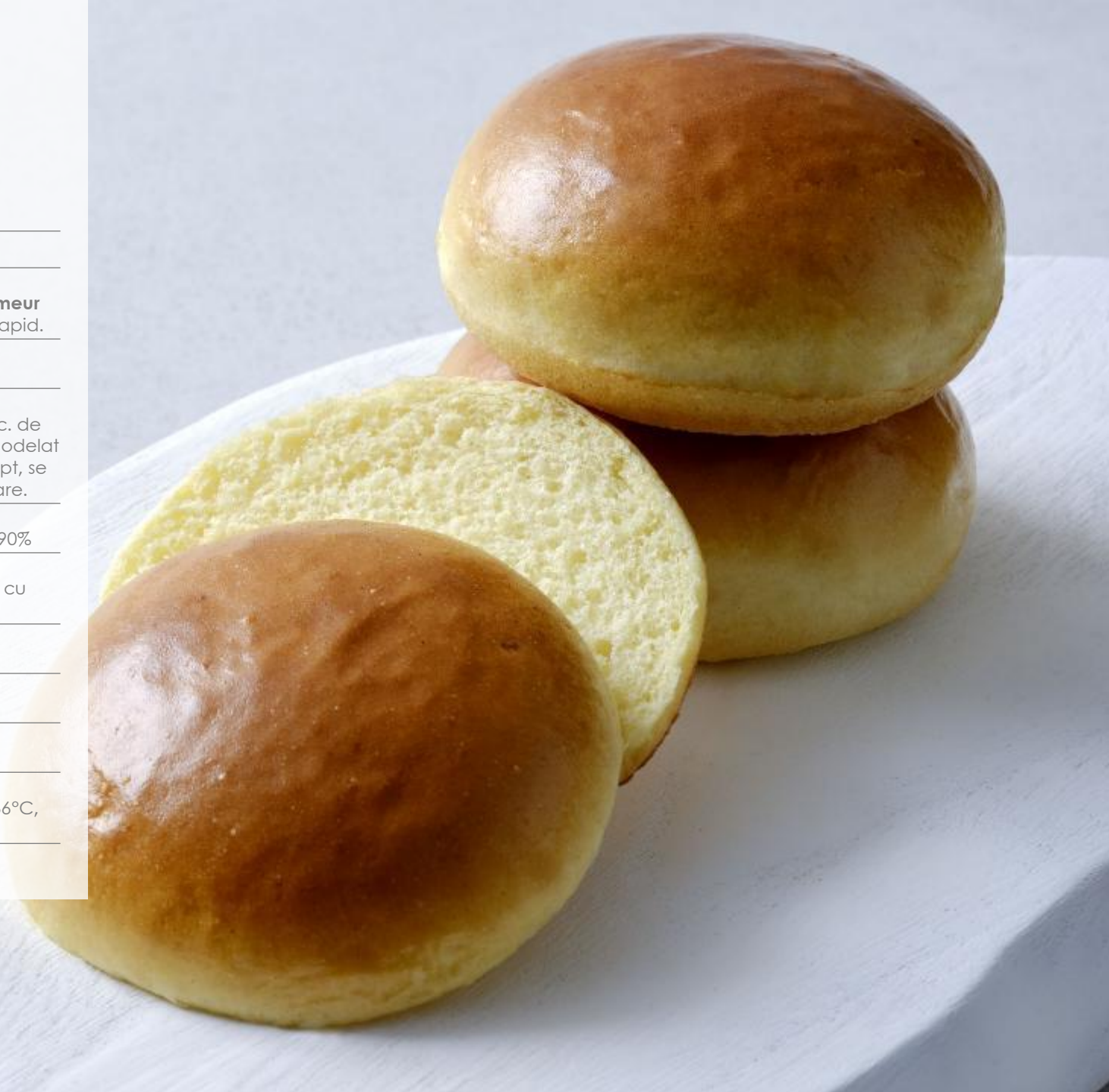
8-10 minute

Răcire după coacere

Așază direct pe grilajul de răcire.

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



Chiflă cu cartofi

INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	620
Drojdie	40
Zahăr	20
Easy Soft'r Potato Bun	100
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	60

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S.

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

Temperatură aluat

26°C

Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g) Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt, se apasă fiecare bucată pentru aplatizare.

Dospire finală

50 minute la 40°C, umiditate relativă 90%

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

Coacere

250-240°C, cuptor pe vatră

Timp de coacere

8-10 minute

Răcire după coacere

Așază direct pe grilajul de răcire.

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



Pâine de sandwich - Potato Katsu Sando

INGREDIENTE

	g
Făină 650	1000
Apă	600
Zahăr	100
Drojdie	55
Easy Soft'r Potato Bun	100
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	60

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S.

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid.

Temperatură aluat

26°C

Divizare și pre-modelare

Bucăți de 300 g și modelare pe rotund.
Odihnă pentru 5 min.

Relaxare

5 minute la temperatură ambientală

Modelare

Se aplatizează în formă dreptunghiulară.
după care se rulează. Se pun 2 bucăți în
formă de toast.

Dospire finală

50 minute la 40°C, umiditate relativă 90%

Decorare înainte de coacere

Se pune capacul și se pun în cuptor.

Coacere

230°C, cuptor pe vatră

Timp de coacere

23 minute

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C,
ambalați în pungă de plastic.



Baton dulce cu pepite de ciocolată

INGREDIENTE

	g
Făină 480	1000
Apă	600
Zahăr	200
Drojdie	60
Easy Soft'r Cocoa Brioche	250
Cacao Trace Belcolade Grains	250
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
TOTAL	

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S.

METODĂ DE LUCRU

Frământare

4 minute lent, se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi 8 minute rapid. La sfârșitul malaxării se adaugă **Cacao Trace Belcolade Grains Grains Noir** și se mixează la viteză mică încă 1-2 minute.

Temperatură aluat

26°C

Relaxare

10 minute la temperatură ambientală

Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g) Se modelează pe lung și se pun la dospit pe o tavă de baghetă și se crestează.

Dospire finală

60-75 minute la 30°C, umiditate relativă 80%

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

Coacere

230°C, cuptor pe vatră

Timp de coacere

7-9 minute

Răcire după coacere

Se așează direct pe grilajul de răcire.

Ambalare

Când temperatura miezului este de 36°C, ambalați în pungă de plastic.



Maritozzo

INGREDIENTE

	g
Făină 480	1000
Apă	600
Zahăr	200
Drojdie	60
Easy Soft'r Cocoa Brioche	250
Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB	100
Sapores Carmen	100

GLAZURARE

	g
Sunset Glaze CL	Q.S.

FILLING

	Q.S.
Ambiante	

METODĂ DE LUCRU

Frământare

10 minute lent. După 5 minute se adaugă jumătate din cantitatea de zahăr și cealaltă jumătate după 7 minute. Se adaugă **Mimetic Primeur 10% Butter RSPO MB** și apoi încă 8 minute lent. La sfârșitul frământării se adaugă **Cacao Trace Belcolade Grains Noir** și se mixează la viteză mică încă 1-2 minute.

Temperatură aluat

24°C

Relaxare

10 minute la temperatură ambientală

Divizare și modelare

1800 g pe mașina de modelat (30 buc. de 60 g) Se modelează pe mașina de modelat chifle. Se pun la dospit pe tava de copt.

Dospire finală

60-75 minute la 32°C, umiditate relativă 80%

Decorare înainte de coacere

Se ung prin pulverizare sau pensulare cu **Sunset Glaze CL**, diluție cu 15% apă.

Coacere

230-215°C, cuptor pe vatră for 7-9 min

Timp de coacere

7-9 minute

Whip the **ambiante** cream and pipe in the maritozzo, dust some **Belcolade Cacao Powder**





Alte produse
finite potrivite

Inspirație

Produse finite din aluat brioche



**CLASSIC
NANTERRE**



NANTERRE

Pas cu pas



MINI BABKA



MINI BABKA

Babka este o specialitate dulce care a apărut în comunitățile evreiești din Europa de Est, preparată cu un aluat dulce dospit, cu umplutură de ciocolată și cu fitilele tăiate la suprafață.



MINI TROPEZIENNE

Creată în Saint-Tropez,
Tropezienne este realizată
dintr-o chiflă brioche
pudrată cu zahăr, tăiată în
două și umplută cu frișcă.



FLOWER BRIOCHE

Această brioche în formă de floare, umplută cu căpșuni, mango și fructul pasiunii aduce o notă colorată și gustoasă portofoliului de produse.

RECIPE



HOT-CROSS BUN

Chiflă dulce, tradițional britanică, moale și aromată, îmbogățită cu fructe confiate și condimente, decorată cu o cruce distinctivă la suprafață.

