

## CONSENSE

### Brioş-Örgüleri MELLA-HT-SUPERSOFT ile çalışılmış



#### Örgü brioş:

Buğday unu	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Yumurta	3,000 kg
Tereyağı	2,500 kg
Şeker	1,000 kg
Maya	0,600 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>2,000 l</u>
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>21,100 kg</b>

Yoğurma süresi:	2 + 8 dakika
Hamur sıcaklığı:	Yaklaşık 28 °C
1.Fermantasyon:	5 dakika
Hamur ağırlığı:	2,100 kg/30 adet
Ara dinlendirme:	15 dakika
İşleme:	Örgü
2.Fermantasyon:	60 – 90 dakika
Fırın sıcaklığı:	230 °C
Pişirme süresi:	8 – 10 dakika
Uygulama:	

Hamur dinlendirmeden sonra hamurlar tartılır ve 1.Fermantasyona bırakılır. Daha sonra hamur parçalara bölünür ve yuvarlanır. Kısa bir dinlendirme süresinin sonunda hamurdan uzun parçalar yapılır ve bu hamurlardan örgüler yapılarak 2.Fermantasyona bırakılır. Fermantasyon süresinin sonunda örgülerin üzerine yumurta sürülür, kıyılmış badem ile süslenir ve pişirilir.

**Cassis-Chutney:**

Şeker	0,080 kg
Soğan, küp doğranmış	0,100 kg
Kırmızı üzüm sirkesi	0,040 l
Dondurulmuş siyah Frenk üzümü	0,300 kg
Tuz	İsteğe göre
Karabiber	İsteğe göre
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>0,520 kg</b>

**Uygulama:**

Şeker ve soğanlar hafif karamelize edilir daha sonra kırmızı şarap ve kırmızı şarap sirkesi ilave edilir. Ardından siyah Frenk üzümleri eklenir. İsteğe göre tuz, karabiber serpilir ve yaklaşık olarak 0,400 kg'a indirilir.

**10 adet için:**

Örgü briş	10 adet
Kırmızı karabiberli labne peynir	0,250 kg
Taze ıspanak	0,200 kg
Dana eti	30 dilim
Rokfor peyniri	0,400 kg
Cassis-Chutney (sos)	0,350 kg