

CAHIER DES CHARGES
DU LABEL ROUGE
N° LA 02/02
« Brioche »

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Caractéristiques certifiées ~~communiquées~~

- Brioche au beurre
- Pâte riche et parfumée
- Pétrie et cuite sur le même site

Validation	Validation
<p style="text-align: center;">Le Président de Vendée Qualité Didier MERCERON</p> 	<p style="text-align: center;">Le Président de la section Brioche Gilles FONTENEAU</p> 

Objet / Modification	Date de validation
Modification du cahier des charges	Commission permanente du 9/01/2012

Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85 013 La Roche sur Yon Cédex
Tél : 02. 51. 36. 82. 51 Fax : 02. 51. 36. 84. 54
E-Mail : contact@vendequalite.fr

SOMMAIRE

<u>1. NOM DU DEMANDEUR (ODG)</u>	<u>43</u>
<u>2. NOM DU LABEL ROUGE.....</u>	<u>43</u>
<u>3. DESCRIPTION DU PRODUIT</u>	<u>43</u>
<u>3.1. Présentation du produit</u>	<u>43</u>
<u>3.2. Comparaison avec le produit courant</u>	<u>64</u>
<u>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure</u>	<u>75</u>
<u>3.4 Caractéristiques certifiées</u>	<u>75</u>
<u>5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....</u>	<u>97</u>
<u>5.1. Schéma de vie</u>	<u>97</u>
<u>5.2. Description des étapes.....</u>	<u>118</u>
<u>5.2.1. Matières premières entrant dans la composition de la recette</u>	<u>128</u>
<u>5.2.2. Taux d'incorporation et caractéristiques des matières premières</u>	<u>139</u>
<u>5.2.3. Lieu de pétrissage et cuisson.....</u>	<u>139</u>
<u>5.2.4. Process de fabrication</u>	<u>1540</u>
<u>6. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....</u>	<u>1644</u>
<u>1. NOM DU DEMANDEUR (ODG)</u>	<u>3</u>
<u>2. NOM DU LABEL ROUGE.....</u>	<u>3</u>
<u>3. DESCRIPTION DU PRODUIT</u>	<u>3</u>
<u>3.1. Présentation du produit</u>	<u>3</u>
<u>3.2. Comparaison avec le produit courant</u>	<u>4</u>
<u>3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure</u>	<u>5</u>
<u>3.4 Caractéristiques certifiées communicantes</u>	<u>5</u>
<u>5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....</u>	<u>7</u>
<u>5.1. Schéma de vie</u>	<u>7</u>
<u>5.2. Description des étapes.....</u>	<u>8</u>
<u>5.2.1. Matières premières entrant dans la composition de la recette</u>	<u>8</u>
<u>5.2.2. Taux d'incorporation et caractéristiques des matières premières</u>	<u>8</u>
<u>5.2.3. Lieu de pétrissage et cuisson.....</u>	<u>9</u>
<u>5.2.4. Process de fabrication</u>	<u>9</u>
<u>6. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....</u>	<u>10</u>

1. NOM DU DEMANDEUR (ODG)

Vendée Qualité

ZI de la Folie

12, Rue Jacques Moindreau – 85310 La Chaize-~~Le~~-Vicomte

Tel : 06 98 38 78 94

E-mail Courriel : contact@vendeequalite.fr

Site web : www.vendee-qualite.com

~~VENDEE QUALITE~~

Siège Administratif :

Maison de l'Agriculture

Boulevard Réaumur

85 013 La Roche sur Yon Cédex

Tél : 02. 51. 36. 82. 51

Fax : 02. 51. 36. 84. 54

Email : contact@vendeequalite.fr

Siège Social :

B. P. 533

Allée de la Jariette

85 305 Challans Cédex

2. NOM DU LABEL ROUGE

BRIOCHE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

~~De par ses ingrédients sélectionnés, La brioche Label-label Rouge-rouge est une brioche riche, parfumée et moelleuse, présentant une croûte dorée de coloration brune.~~

~~Elle est commercialisée en frais, entière et non tranchée. Sa forme est allongée rectangulaire de type barre. Elle est présentée tressée, sur un papier ou carton alimentaire, dans un sachet fermé et non perforé. Son poids minimum à la vente est de 300 grammes.~~

~~est présentée à la vente, sur un papier alimentaire et en sachet fermé et non perforé. Son poids minimum à la vente est de 300 g.~~

~~Elle est toujours vendue au consommateur final en frais, entière et non tranchée. Sa forme est allongée rectangulaire de type barre.~~

~~Elle est fabriquée et cuite sur le même site.~~

Sa fabrication respecte la recette, les caractéristiques des matières premières utilisées et le process de fabrication décrits dans le présent cahier des charges. Elle est fabriquée et cuite sur le même site.

3.2. Définition du produit courant

~~Le produit courant est une brioche non tressée, de type mousseline (brioche parisienne), vendue entière ou tranchée.~~

~~Le produit courant présente une mie plus compacte et une saveur plus plate que celle de la brioche Label Rouge.~~

3.32. Comparaison avec le produit courant

~~Le produit courant est une brioche non tressée, présentée en barre, de type mousseline (brioche parisienne), vendue entière ou tranchée. Il ne bénéficie ni d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.~~

~~Le produit courant présente une mie plus compacte et une saveur plus plate que celle de la brioche Label Rouge.~~

Point de différence	Produit Label Rouge	Produit courant de comparaison
Type et , dosage et origine des matières premières utilisées	Liste positive de matières premières Pour chaque matière première :- origine, caractéristiques déterminées et pourcentage minimum et/ou maximum d'incorporation défini	Caractéristiques non spécifiques : <u>notamment moins de beurre et d'œufs</u>
Tressage	Tressée à la main façon 3 brins en forme de barre allongée	Façonnée en pâtons, non tressée de tout type de forme : barre, ronde, ovale, etc.
Surgélation/ congélation des pâtons	Interdit	réglementation en vigueur <u>Autorisé</u>
Pousse	Pousse lente avec des durées de pousse minimale et maximale définies	Pas de durée de type de pousse définie, pouvant entraîner une texture plus tassée et plus serrée du produit, si pousse rapide. <u>Durée de pousse courte</u>
Dorure	A l'œuf <u>base d'œuf entier</u> exclusivement	Tout produit de dorure autorisé
Cuisson	Brioche pétrie et cuite sur le même site	Cuisson en terminaux de cuisson autorisée
	Four rotatif ou ventilé <u>exclutunnel ou à sole</u>	Tout type de four <u>dont four rotatif ou ventilé</u>
Conditionnement	Température et durée de cuisson maîtrisées <u>maîtrisées</u>	Durée de cuisson plus courte et T° température plus élevée, avec risque de caramélisation des sucres, si durée et température de cuisson trop importantes.
	Ensachage <u>dans un sachet transparent et non perforé</u> 4 heures 00 maximum après sortie du four Pulvérisation d'alcool interdite <u>Sachet fermé et non perforé</u>	Pas de délai Pulvérisation d'alcool avant emballage <u>autorisée</u> <u>Pratique usuelle : présentée à la vente sans emballage (boulangerie traditionnelle) ou sachet perforé</u>
	Brioche présentée en entier <u>entière</u> uniquement	<u>Brioche présentée E</u> ntière ou tranchée <u>ou en découpe</u>
	Poids minimum de 300 g	Pas de poids minimum

3.43. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

<u>Exigence</u>	<u>Impact sur la qualité supérieure du produit</u>
<u>Taux de beurre ≥ 14,5%</u>	<u>Le beurre incorporé est un beurre à 82 % minimum de matière grasse.</u> <u>Le beurre est un fixateur et exhausteur de goût : le fait que la matière grasse provienne du beurre donne à la brioche son parfum et ses arômes.</u>
<u>Sélection des matières premières</u>	<u>Le choix des matières premières, notamment la présence d'alcool, –et les taux d'incorporation, permettent d'apporter à la brioche une richesse aromatique et un parfum unique.</u>
<u>Double fermentation</u>	<u>La fermentation comporte 2 phases :</u> ↳ <u>Le pointage : de la fin du pétrissage au début du façonnage. Cette phase va développer des arômes. La fermentation des glucides de la farine produit des alcools (qui assurent goût et saveur) et du CO₂ (assure le volume). Au cours de cette 1^{ère} phase, la pâte perd en élasticité et gagne en ténacité.</u> ↳ <u>La pousse (ou apprêt) : de la fin du façonnage au début de cuisson. Cette phase poursuit la production de CO₂, de manière plus active, et favorise une texture aérée du produit final, juste avant la cuisson.</u> <u>Ces phases permettent d'obtenir l'alvéolage irrégulier caractéristique de la mie.</u>
<u>Incorporation de levain et levure de boulanger</u>	<u>Une des spécificités de la brioche Label Rouge est l'action conjuguée de 2 souches :</u> ↳ <u>le levain et/ou pâte fermentée (<i>Saccharomyces minor</i>) : il provoque l'activation des ferments lactiques de manière douce, pour obtenir la pâte aérée caractéristique.</u> ↳ <u>la levure boulangère (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) : c'est l'appui fort de l'action précédente, pour accélérer la fermentation.</u> <u>La présence simultanée de ces 2 souches permet un équilibre entre leurs actions, douce au départ, forte ensuite, et donne une pâte suffisamment aérée et pas desséchée. Ainsi, les qualités gustatives et de conservation de la brioche en sont améliorées.</u>
<u>Dorure à l'œuf</u>	<u>La dorure à base d'œuf de la pâte, avant cuisson, permet d'obtenir une coloration brune de la croûte en sortie de four</u>
<u>Pétrie et cuite sur le même site</u>	<u>Le fait que la brioche soit pétrie et cuite sur le même site permet de ne pas perdre l'action de la double fermentation, et ainsi garantir la texture aérée de la mie.</u>

3.4 Caractéristiques certifiées

Les caractéristiques certifiées mentionnées sur les étiquetages de brioche label rouge sont les suivantes :

- Brioche au beurre

- PM2 : taux d'incorporation des matières premières
- PM5 : caractéristiques du beurre

- Pâte riche et parfumée

- PM2 : taux d'incorporation des matières premières
- PM14 : Pointage
- PM18 : pousse ou apprêt
- PM19 : durée de fermentation

- Pétrie et cuite sur le même site○ PM11 : Lieu de pétrissage et cuisson**4. TRACABILITE**

Un lot peut correspondre à plusieurs pétrissées mises en œuvre simultanément ou successivement au cours d'une même journée.

Pour chaque pétrissée, les ingrédients sont répertoriés en qualité et en quantité.

Un lot ne peut excéder les quantités pétries pendant 12 heures successives. Il existe au minimum 1 fiche de fabrication par lot.

Le numéro de lot correspond à la date de fabrication dans le cas où un seul lot est fabriqué par jour.

Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité :

ETAPES	<u>OPERATEUR CONCERNE</u>	<u>IDENTIFICATION INF ORMATIONS SUIVIES</u>	<u>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</u>
01. Réception des matières premières	<u>Tous</u>	<u>n° de facture et de</u> <u>Date de réception</u> <u>Produit</u>	Etiquette, bon de livraison, facture Fiche technique Fiche de fabrication par lot
02. Pétrissage Mélange			
03. Pointage			
04. Pesage			
05. Façonnage — Tressage	<u>Tous</u>	<u>n° de lot</u> <u>(= date de fabrication</u> <u>si 1 lot /jour)</u> <u>Dates et</u> <u>heures des étapes</u> <u>Relevés de</u> <u>températures</u>	Fiche de fabrication par lot
06. Pousse (ou apprêt)			
07. Dorure			
08. Cuisson			
09. Conditionnement <u>Fabrication</u>			
<u>Conditionnement et</u> <u>étiquetage</u>	<u>Tous</u>	<u>Heure d'ensachage</u> <u>N° de lot</u> <u>Etiquette conforme</u>	<u>Gestion des entrées et sorties</u>
10. Etiquetage			
11. Stockage			
12. Transport			
13. Stockage en magasin			
14. Mise en rayon		<u>n° de lot apposé sur le</u> <u>sachet et présence de</u> <u>l'étiquette Label</u> <u>Rouge</u>	<u>Comptabilité matière des</u> <u>sachets pré imprimés ou des</u> <u>étiquettes Label Rouge</u> <u>utilisées et des brioches</u> <u>fabriquées par lot</u>

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

POINTS A MAITRISER ET A CONTROLER

CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

Factures, bons de livraison
Qualité des matières premières utilisées

Chaîne du froid

Conditions de stockage

Métrie

Type de pétrin
Température
Traçabilité

Durée

Métrie

Tressage
Température

Déla
Température

Température

Déla de fermentation
Type de four

Présence papier

Ingrédients prévus par la recette
Fiches techniques

Conservation du beurre, lait frais et des œufs entiers liquides

Pas de pétrissage en continu
Température de la pâte
Suivi de lot de fabrication

Durée de la fermentation

Mode de tressage
Présence papier alimentaire

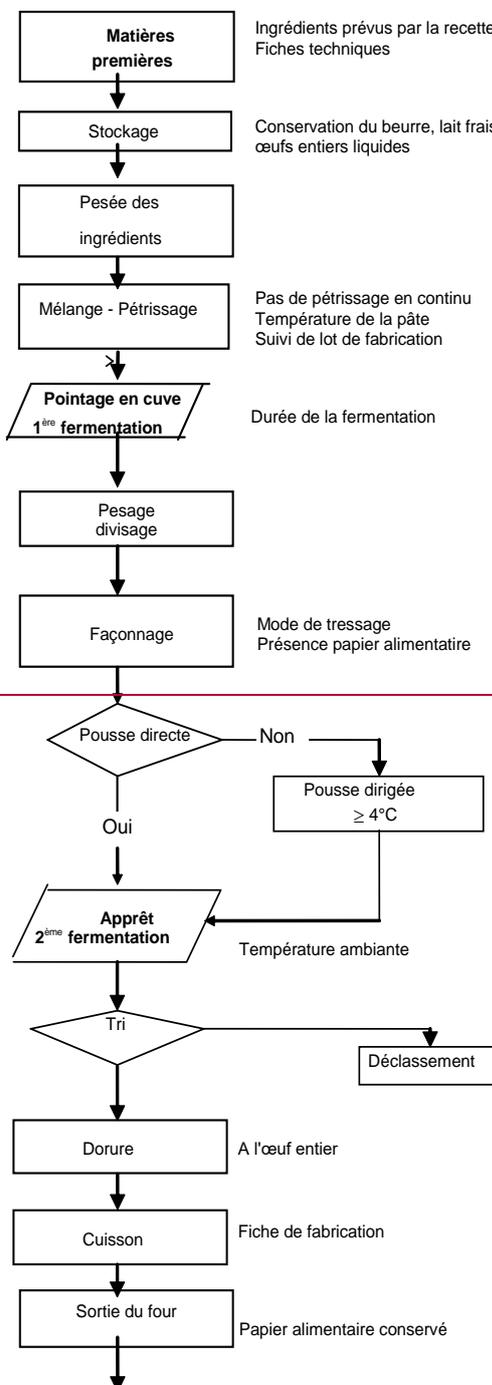
Température de la pâte
Fiche de fabrication

Température ambiante

A l'œuf entier

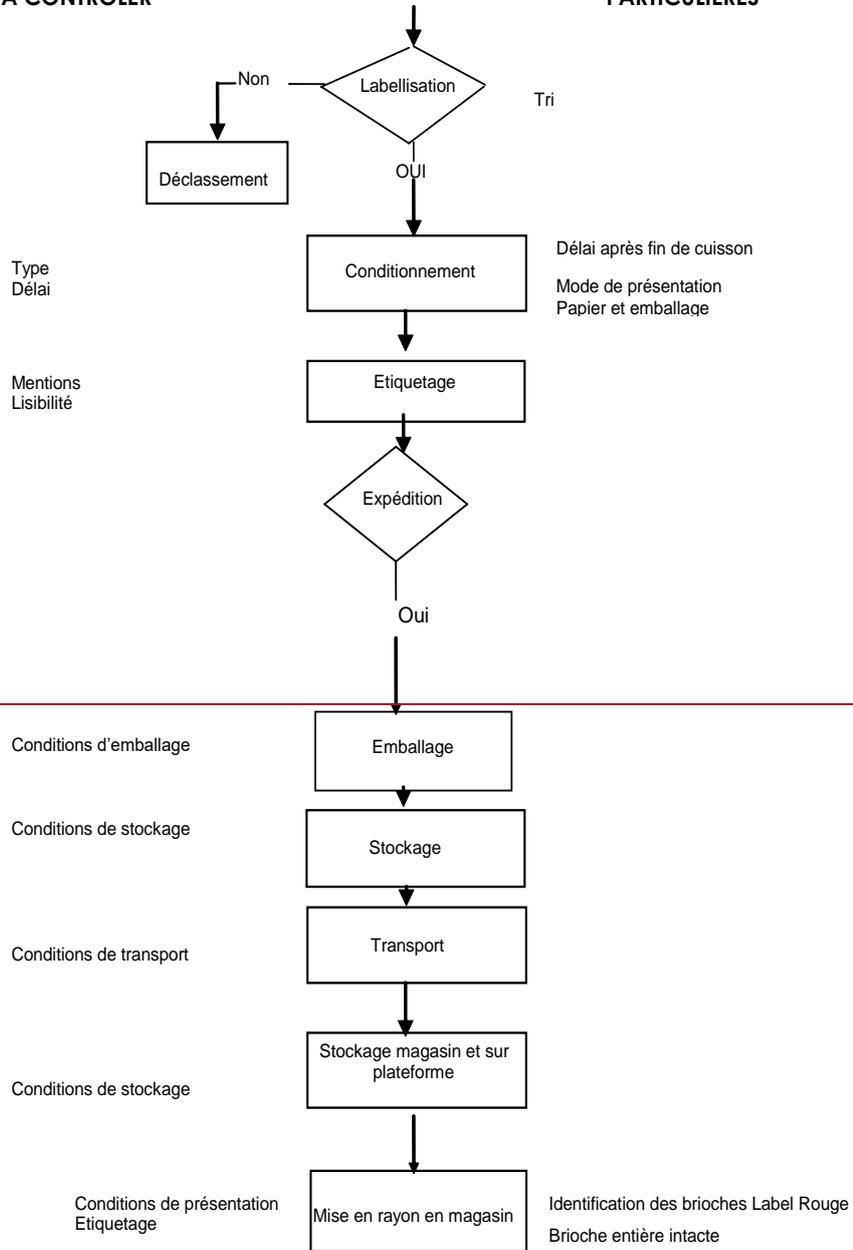
Fiche de fabrication

Papier alimentaire conservé



**POINTS A MAITRISER
ET A CONTROLER**

**CARACTERISTIQUES
PARTICULIERES**



5.2. Méthode d'obtention Description des étapes

5.2.1. Caractéristiques des matières premières Matières premières entrant dans la composition de la recette

~~La recette de fabrication de la brioche Label Rouge respecte strictement l'emploi des matières premières suivantes. Les caractéristiques et les taux d'incorporation sont décrits ci-dessous.~~

<u>PM</u>	<u>POINT DE MAITRISE</u>	<u>VALEUR CIBLE</u>
<u>PM1</u>	<u>Liste des matières premières autorisées</u>	<ul style="list-style-type: none">- <u>Farine</u>- <u>Œuf</u>- <u>Beurre</u>- <u>Sucre</u>- <u>Levain et/ou pâte fermentée</u>- <u>Levure boulangère fraîche</u>- <u>Sel marin</u>- <u>Alcool</u>- <u>Lait</u>- <u>Eau</u>- <u>Arôme naturel de vanille naturel ou arôme flaveur de vanille</u>- <u>Eau de fleur d'oranger</u>

5.2.2. Taux d'incorporation et caractéristiques des matières premières

PM	POINT DE MAITRISE	VALEUR CIBLE
<u>PM2</u>	<u>Taux d'incorporation des matières premières</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Farine ≥ 42 % minimum, farine du levain et/ou de la pâte fermentée incluse</u> - <u>Œufs ≥ 18 %</u> - <u>Beurre $\geq 14,5$ % (Le pourcentage minimal de beurre à introduire dans la recette est indiqué en faisant référence au beurre fin à 82 % de matière grasse butyrique)</u> - <u>Sucre ≥ 12 %</u> - <u>Levure boulangère fraîche $\leq 1,5$ %</u> - <u>sel $\geq 0,8$ % et ≤ 1 %</u> - <u>Alcool ≥ 1 %</u> <p>Matières premières facultatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Lait + eau ≤ 6 %, lait et eau du levain et/ou de la pâte fermentée inclus</u>
<u>PM3</u>	<u>Caractéristiques de la farine</u>	<p>Farine de blé panifiable de type 45, 55 ou 65.</p> <p>Garanties apportées par le fournisseur de farine :</p> <p><u>Force boulangère (coefficient W) de 200 minimum</u> <u>Teneur en protéines totales de 10,5 % minimum</u> <u>Ajout autorisé dans la farine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>gluten ≤ 2 % et vitamine C : 300 mg/kg maximum</u> - <u>farine de malt de blé $\leq 0,3$ %</u> <p><u>Ajout d'améliorant de la farine : interdit</u></p>
<u>PM4</u>	<u>Caractéristiques des œufs</u>	<p>Les œufs entiers liquides frais sont conservés à température comprise entre 0 et 4°C.</p> <p><u>Œufs frais ou œuf entier liquide frais</u> <u>La DLC maximale des œufs entiers liquides est de 21 jours après fabrication.</u> <u>Les œufs ne sont pas issus d'élevages de poules pondeuses en cage.</u> <u>Le taux d'extrait sec des œufs liquides est compris entre 22 % et 24 %</u></p>
<u>PM5</u>	<u>Caractéristiques du beurre</u>	<p><u>Utilisation de beurre liquide interdit.</u> <u>Beurre à 82 % minimum de taux de matière grasse.</u> <u>Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre. Le calcul du taux d'incorporation du beurre concentré est indiqué en annexe du cahier des charges</u></p>
<u>PM6</u>	<u>Caractéristiques du sucre</u>	<u>Saccharose et/ou sucre inverti</u>
<u>PM7</u>	<u>Caractéristiques du levain et/ou pâte fermentée et des levures</u>	<u>Présence obligatoire de levain et/ou pâte fermentée</u> <u>Présence obligatoire de levure boulangère fraîche</u>
<u>PM8</u>	<u>Caractéristiques du lait</u>	<u>Lait frais, pasteurisé ou UHT</u>
<u>PM9</u>	<u>Caractéristiques de l'alcool</u>	<u>Eau de vie ou Cognac non dénaturé ou rhum, à 44 % de vol. minimum.</u> <u>L'alcool peut être introduit sur support gel.</u>
<u>PM10</u>	<u>Caractéristiques de l'arôme (facultatif)</u>	<u>Arômes : arôme naturel de vanille naturel ou arôme flaveur de vanille, eau de fleur d'oranger</u>

5.2.3. Lieu de pétrissage et cuisson

PM	Point de maîtrise	Valeur cible
<u>PM11</u>	<u>Lieu de pétrissage et cuisson</u>	<u>Le pétrissage et la cuisson de la brioche ont lieu sur le même site de production</u>

5.2.24. Process de fabrication

<u>PM</u>	<u>ETAPE</u> <u>Point de maîtrise</u>	<u>CARACTERISTIQUES</u> <u>Valeur cible</u>
<u>PM12</u>	<u>Fabrication du levain et/ou</u> <u>pâte fermentée</u>	<u>Préparés sur le même site de fabrication que celui de la brioche</u>
<u>PM13</u>	<u>Pétrissage</u>	<u>Pétrin en continu interdit.</u> <u>Température de la pâte : 24 à 28°C.</u>
<u>PM14</u>	<u>Durée du Ppointage</u> <u>(= première fermentation en</u> <u>cuve)</u>	30 minutes minimum, si pousse dirigée. 1 heure minimum, si pousse directe.
<u>PM15</u>	<u>Divisage en pâtons</u>	<u>Cette opération s'opère sur la masse totale de la pétrissée</u> <u>— Soit par une diviseuse — peseuse,</u> <u>— Soit à la main.</u> <u>Elle consiste à diviser un volume de pâte en un nombre de pâtons</u> <u>réguliers en poids. La diviseuse — peseuse effectue des découpages</u> <u>volumétriques ou par pesée des pâtons.</u>
<u>PM16</u>	<u>Façonnage - Tressage</u>	<u>Brioche tressée, à la main façon 3 brins</u> <u>La tresse peut être réalisée soit à partir de 3 pâtons, soit à partir d'un seul</u> <u>pâton recourbé qui permet de reconstituer une tresse façon trois brins.</u> <u>De forme allongée rectangulaire de type barre</u>
<u>PM17</u>	<u>Pousse dirigée</u> <u>(facultatif)</u>	<u>Pâte à une tTempérature ambiante $\geq 4^{\circ}\text{C}$ à cœur, pendant 14-36 heures</u> <u>maximum et 5 heures minimum hors de la chambre réfrigérée.</u>
<u>PM18</u>	<u>Pousse ou apprêt</u> <u>Apprêt</u>	<u>Température ambiante, de 18 à 35° C maximum</u> <u>Elle doit permettre d'obtenir une tTresse bien dessinée et</u> <u>détachéetoujours visible à l'issue de l'apprêt. La pâte de celle-ci doit</u> <u>rester souple et non croûtée.</u>
<u>PM19</u>	<u>Durée de fDurée de</u> <u>fermentation</u> <u>(fin du pétrissage / début de</u> <u>cuisson)</u>	<u>Elle est calculée entre la fin du pétrissage et le début de cuisson</u> <u>Elle est de 5 heures minimum et, dans le cas de la pousse dirigée, de 48</u> <u>heures maximum5 heures minimum en pousse directe, 24 heures</u> <u>maximum en pousse dirigée. La durée en chambre réfrigérée est limitée à</u> <u>14 heures maximum et la durée de fermentation hors de la chambre</u> <u>réfrigérée est de 5 heures minimum.</u>
<u>PM20</u>	<u>Dorure</u> <u>Composition de la</u> <u>dorure</u>	<u>A base d'œufs entiers : œufs coquille ou œufs entiers liquides frais à 23</u> <u>% d'extrait sec minimum. Mix à base d'œuf</u>
<u>PM21</u>	<u>Cuisson</u>	<u>La brioche est posée sur du papier ou carton alimentaire avant sa cuisson</u> <u>Four tunnel ou à sole (rotatif ou ventilé exclus).</u> <u>Température basse : 140 à 180°C durant 20 à 45 minutes.</u> <u>Brioche dorée, levée et tressée en fin de cuisson.</u>
<u>PM22</u>	<u>Ensachage -</u> <u>Conditionnement</u>	<u>Entière-Brioche entière</u> uniquement. 300 g minimum. <u>Ensachage obligatoire</u> dans un délai de 4 heures 00 maximum après la <u>sortie du four, fin de la cuisson</u> <u>En sachet transparentpoche</u> non perforée et fermée. <u>Présence et maintien du papier ou carton</u> alimentaire. <u>Pulvérisation d'alcool interdite.</u>
<u>PM23</u>	<u>DDM</u>	<u>21 jours maximum.</u>

6. ETIQUETAGE — MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

<u>PM24</u>	<u>Etiquetage</u>	<u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit</u> <u>label rouge mentionne au minimum :</u> <u>• Le logotype « Label Rouge » dans le respect de sa charte graphique,</u>
-------------	-------------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> • <u>Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 02/02</u> • <u>Les caractéristiques certifiées :</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ - <u>Brioche au beurre</u> ○ - <u>Pâte riche et parfumée</u> ○ - <u>Pétrie et cuite sur le même site</u> • <u>Le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : nom et adresse postale ou web</u> <u>VQ</u> <u>ZI de la Folie -</u> <u>12, Rue Jacques Moindreau – 85310 La Chaize-He-Vicomte</u> <u>www.vendee-qualite.com</u>
<u>PM25</u>	<u>Conditions de stockage avant expédition</u>	<u>Brioches non tassées</u> <u>Stockage dans une salle séparée du local de fabrication</u>

67. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Le tableau ci-dessous indique les principaux points à contrôler qui garantissent la qualité supérieure du produit Label Rouge.

<u>PM</u>	<u>Principaux points à contrôler</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
<u>PM2</u>	<u>Taux d'incorporation des matières premières</u>	<u>Documentaire et/ visuel</u>
<u>PM5</u>	<u>Caractéristiques du beurre</u>	<u>Documentaire et/ visuel</u>
<u>PM11</u>	<u>Lieu de pétrissage et cuisson</u>	<u>Visuel</u>
<u>PM14</u>	<u>Durée du pointage</u>	<u>Documentaire et/ visuel</u>
<u>PM16</u>	<u>Façonnage - Tressage</u> <u>Brioche tressée à la main</u>	<u>Visuel</u>
<u>PM18</u>	<u>Apprêt</u>	<u>Documentaire et/ visuel</u>
<u>PM19</u>	<u>Durée de fermentation</u>	<u>Documentaireet/ou visuel</u>

ANNEXE – Méthode de calcul des taux d'incorporation des matières premières

L'incorporation des ingrédients dans la recette de la brioche Label Rouge est calculée en pourcentage selon le ratio suivant :

$$\frac{\text{Poids de l'ingrédient}}{\text{Poids total du mélange}} \times 100$$

En cas d'utilisation de beurre concentré (> 96% de matière grasse butyrique), l'équivalence est calculée selon les ratios ci-dessous:

L'objectif est de rapporter le pourcentage de beurre incorporé en beurre à un taux de matière grasse butyrique à 82%.

Beurre concentré => Matière grasse butyrique à Y%

Beurre reconstitué => 82% de matière grasse butyrique

A = Pourcentage de la recette en équivalent beurre reconstitué.

$$\text{Mode de calcul : } A = \frac{\text{Poids de beurre concentré mis en œuvre} \times Y\% \times 100}{82\% \times \text{poids total de la pétrissée}}$$

Le taux de matière grasse butyrique Y peut varier de 96 à 99,.... %.

Les pourcentages d'introduction d'eau et/ou de lait et de farine sont calculés en tenant compte de l'eau et de la farine contenues dans le levain ou la pâte fermentée.

Annexe - Durée de fabrication selon le type de pousse

