

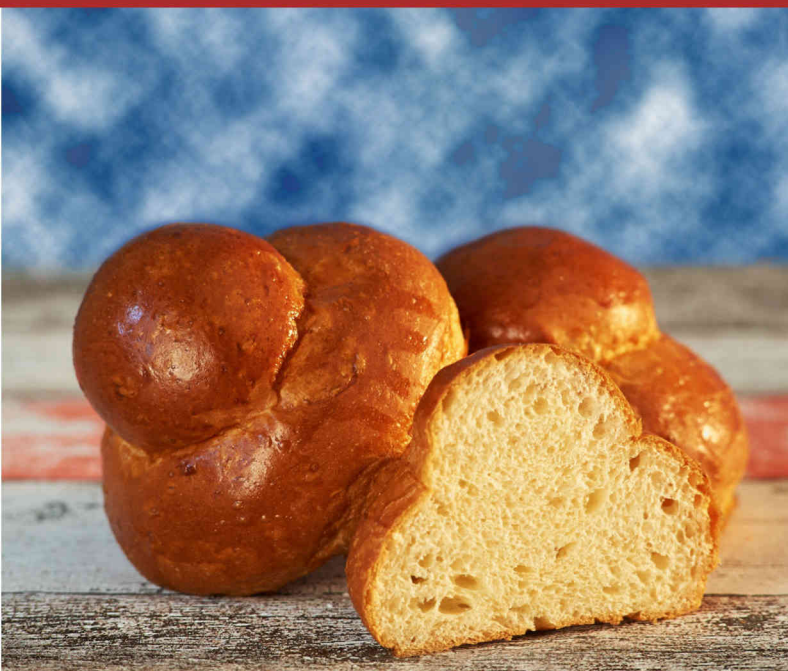


BRIOCHE

Morbidezza e freschezza

miscela ricca di uova specifica per la produzione di lievitati di ottima qualità, stabili in surgelazione e con freschezza prolungata nel tempo.





Brioche per gelato

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	380 - 400 g
Lievito di Birra	80 g
Burro/Margarina	200 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a piacere, posizionare su teglia con carta da forno.

lievitazione: 30 °C, 70% U.R. per 40-60 min. ca.

cottura: statico 190° C per 20 min. ca.
rotor 170° C per 15 min. ca.

Corona imperiale

BRIOCHE	1.000 g
Latte fresco	450 g
Lievito di Birra	70 g
Burro/Margarina	250 g
PASTARANCIA TOP	10 g

modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, latte, lievito di birra e **PASTARANCIA TOP** fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23 - 25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C con 70% U.R.

Formare delle palline da 80 g, allargarle e farcirle centralmente con **CONFIBEL LAMPONE** e rinchiuderle posizionandole con la chiusura verso il basso nello stampo a ciambella (6 palline per stampo ciambelle diametro 20 cm).

lievitazione: 30° C per 80 min. ca.

Cottura: statico a 190° C per 30 min. ca.
rotor a 170° C per 25 min. ca.

Caratteristiche

- Miscela ricca di uova
- Permette la produzione di lievitati di ottima qualità
- Molteplici possibilità d'impiego
- Velocità d'esecuzione
- Freschezza prolungata nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Treccia

BRIOCHE	2.000 g
Acqua	600 g
Lievito di Birra	120 g
Burro/Margarina	400 g
Aromi a piacere	q.b.
Uvetta sultanina	800 g

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. in ultimo aggiungere l'uvetta mescolando brevemente.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 150 g, intrecciare utilizzandone tre, posizionare su teglia con carta da forno.

lievitazione: 30 °C 70% U.R. per 40 min. ca. Lucidare con uovo, decorare con zucchero in granella.

cottura: Statico 180°C, Rotor 160°C per 25 min. valvola chiusa + 5 min. valvola aperta.



Focaccia dolce

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	180 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23-25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 30° C 70% U.R.

Per focacce tonde pesare nel formato di 70 g, posizionare in teglie preformate unte Ø 12 o su carta da forno. Per teglia 60x40 stendere 1.200g d'impasto su teglia unta, lasciar lievitare per 20 min. alla temperatura di 30° C 70% U.R. Allargare poi le focacce con le dita colmando lo stampo preformato o allargarle su carta da forno.

Per teglia 60x40 foracchiare la superficie con le dita.

lievitazione: 30 °C, 70% U.R. per 60 min. ca.

Cospargere la superficie con abbondanti fiocchi di burro e zucchero semolato.

cottura: statico 210° C per 12-15 min. ca.
rotor 180° C per 10-13 min. ca.



Buondi

BRIOCHE	1000 g
Acqua	350 g
Burro/Margarina	200 g
Lievito di Birra	70g
OROBIANCO	10 g

modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua, lievito ed OROBIANCO fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

temperatura dell'impasto: 23 - 25° C

riposo dell'impasto: 30 min. a 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 60 g posizionare su teglia unta preformata

lievitazione: a 30° C 70% U.R. per 80 min. ca.

Glassare, decorare con granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.

cottura: statico 200° C per 16-17 min. ca.
rotor 160° C per 15-16 min.

Glassa

PASTA MANDORLE MO	1000 g
Albume	500 g
Zucchero	500 g
Amido	100 g

Mescolare PASTA MANDORLE MO zucchero e amido, aggiungere gradualmente l'albume.