

BRIOCHE - Brioche per gelato e granite

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	400 g
Lievito di Birra	80 g
Burro/Margarina	200 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.680 g

Lavorazione:

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 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.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com