

BRIOCHE - Veneziane Italia

BRIOCHE	1.000 g
Acqua	350 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	180 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	1.580 g

Glassa

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	2.000 g
Albume	600 g
Zucchero	1.800 g
Totale Glassa	4.400 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 80 min. ca.
Glassare.

COTTURA: Statico 180°C per 18-20 min. ca. Rotor
160°C per 13-15 min. ca.

GLASSA:

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

N.B. La quantità totale della GLASSA non è proporzionale al quantitativo dell'impasto per le brioche indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com