

BRIOCHE - Corona imperiale

BRIOCHE	1.000 g
Latte	450 g
Lievito di Birra	70 g
Burro/Margarina	250 g
PASTARANCIA TOP colorato	10 g
Totale	1.780 g

Lavorazione:

Impastare BRIOCHE, latte, lievito e aroma fino ad ottenere un impasto formato quindi aggiungere il burro/margarina. Temperatura dell'impasto: 24°C
 Tempo di riposo: 30 min. a 30°C con 70% U.R. Formare delle palline da 80 g e posizionare n° 6 su stampo a ciambella diametro 20 cm. Farcire l'interno delle palline con CONFIBEL LAMPONE e rinchiudere le stesse posizionandole con la chiusura verso il basso nello stampo a ciambella. Porre a lievitare a 30°C per 80-90 min. ca.

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



La qualità piace!



info@komplet.com
 www.komplet.com