

BRIOCHE - Torta di rose

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

Lavorazione:

Impastare BRIOCHE, Acqua e lievito fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere quindi il burro continuando ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. TEMPERATURA IMPASTO: 23-25° C RIPOSO DELL'IMPASTO: 60 min. a 30°C 70% U.R. Sfogliare con 330 g di burro piatto per croissant dando 3 pieghe a 3, posizionare 2 ore in frigorifero alla temperatura di +5°C. Stendere all'altezza di 0.5 cm ottenendo una striscia della larghezza di 25 cm, arrotolare a girella, tagliare le girelle ottenute all'altezza di 3 cm, la centrale 4 cm. Depositarne 8 in teglia diametro 20 cm, altezza 4 cm. LIEVITAZIONE: 60 min. ca. a 30° C 70% U.R. COTTURA: statico 180° C per 35 min. ca. rotor 160°C per 35 min. ca. Appena sfornata pennellare con burro fuso, quando fredda bagnare con bagna all'arancio leggermente alcolica.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com