



NUVOLE TWIST

LIEVITATO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

LIEVITO DI BIRRA

ACQUA

UOVA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1000

g 25

g 300

g 200

g 100

PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, aggiungendo l'acqua in più riprese.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.

Suddividere l'impasto in pezzi da 60g e pirlare.

Mettere le brioches in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CREMIRCA LIMONE

CREMIRCA ARANCIA - IN ALTERNATIVA

CREMIRCA CIOCCOLATO THERMO - IN ALTERNATIVA

Q.B.

Q.B.

Q.B.

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 400-450
ACQUA	g 1000
CREMIRCA LIMONE	Q.B.
CREMIRCA ARANCIA - IN ALTERNATIVA	Q.B.
MORELLINA - IN ALTERNATIVA	Q.B.

PREPARAZIONE

Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta.

Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.

Aggiungere pari peso della crema aromatizzante scelta per la farcitura e amalgamare il tutto.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta lievitate le brioche, dressare sopra con sac à poche una spirale di cremirca.

Cuocere a 180°C per circa 15-18 minuti.

Una volta uscite dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).

Farcire con la TOP CREAM aromatizzata al gusto che richiama pure la spirale esterna.