



BRIOCHE ALLA CREMA DI FRUTTA

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

- g 700 Impastare DOLCE FORNO con 230 g di acqua ed il lievito.
- g 320 Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere la restante acqua in 2 volte, fino ad
- g 100 ottenere un aspetto liscio ed asciutto.
- g 40 Terminare con il burro morbido in 2 volte.
- La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.
- Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

ZUCCHERO

SALE

PREPARAZIONE

- g 600 Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO ed impastare per 5 minuti circa.
- g 300 Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per altri 10
- g 200 minuti.
- g 60 Terminare con l'ultima metà delle uova.
- g 10 Aggiungere per ultimo il burro morbido morbido in 2 volte fino ad ottenere una pasta liscia.
- Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C e poi suddividere in pezzi da

40 grammi.

Arrotolare ed appiattirli leggermente con il palmo della mano.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

Sruzzare con acqua, cospargere con zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno ventilato per 12-15 minuti a 160-170°C.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA O MIRTILLO O MANDARINO

PREPARAZIONE

Q.B. Farcire con Frutta in crema mirtillo o Albicocca o Mandarino.