



CORONA DI BRIOCHE BICOLORE

Ricetta per 16 brioche

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - E ARANCIA

g 1000
g 50
g 45
g 30
g 15
g 400
g 500
g 20

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.
Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.
Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.
Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.
La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.
Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.
Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte).
Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

IMPASTO AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
CACAO IN POLVERE
LIEVITO
ACQUA

g 940
g 60
g 55
g 50

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.
Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, cacao, uova, sale e zucchero.
Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.
Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.

ZUCCHERO SEMOLATO

g 30

La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.

SALE FINO

g 15

Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di

UOVA INTERE

g 400

lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà

BURRO 82% M.G.

g 500

raddoppiare.

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA - E ARANCIA

g 20

Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte)

Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

g 1600

COPERTURA LUCIDA

INGREDIENTI

BLITZ

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre le palline di impasto nello stampo a ciambella imburato, alternando l'impasto classico con l'impasto al cioccolato (ogni dolce dovrà essere composto da 5 palline bianche e 5 marroni).

Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-29°C con relativa umidità dell'80% per circa 2 ore.

Dopo la lievitazione spennellare la superficie con uovo e infornare a 160°C per circa 18-20 minuti.

Subito dopo aver sfornato il dolce estrarlo dallo stampo e lucidarlo con BLITZ.

Farcire ogni pallina con circa 10 gr di crema croccante ai frutti rossi.

Posizionare al centro del dolce Chocolate Signature Rose di Dobra.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Realizza con BLITZ delle piccole gocce direttamente sui petali della rosa per creare un romantico effetto "rugiada".