



VENEZIANE (CROISMART)

PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO VENEZIANE

INGREDIENTI

CROISMART

ACQUA

LIEVITO COMPRESSO

BURRO 82% M.G.

UOVA

g 1.000

g 300

g 50

g 100

g 100

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.

Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, per 20 minuti.

Dopo il riposo, suddividere la pasta ottenuta in pezzi da 55 grammi ed arrotolarli.

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

GLASSA PER VENEZIANE

INGREDIENTI

BRIOBIG

ALBUME

g 500

g 300-325

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA

Q.B.

UOVA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Raggiunta la lievitazione, lucidare le brioches con uovo sbattuto.

Coprirle con un velo di glassa realizzata precedentemente e decorarle con granella di zucchero grossa.

Cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.

AVVERTENZE:

- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.