

BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA IMPASTO

INGREDIENTI

PANDORA	g 1.000
UOVA	g 100
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ACQUA - (20-24°C)	g 300-350

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito ed una parte di acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte.

Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare l'impasto, coperto da un telo per 20 minuti a temperatura ambiente.

Successivamente, schiacciare la pasta, arrotolarla e lasciarla riposare per ulteriori 15 minuti.

Dopo il riposo, suddividerla nei pesi voluti e darle la forma desiderata.

Collocare su teglie le paste formate e portarle a lievitazione in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.
ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.

GLASSA PER VENEZIANE

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

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

GLASSE PER COLOMBINE

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
ACQUA	g 200
FARINA "DEBOLE"	Q.B.

PREPARAZIONE

Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, cosi da creare uno sciroppo.

Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare nuovamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, decorare i dolci in base al prodotto che vorremo ottenere:

- Le BRIOCHE possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo.

- le VENEZIANE devono essere ricoperte con glassa (BRIO BIG g1000 e albume g 650) e cosparse con granella di zucchero.

- le COLOMBINE vengono spennellate con uno sciroppo di acqua e zucchero (1:2) addensato con poco di farina e ricoperte con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

AVVERTENZE:
- Si consiglia di passare alla decorazione ed alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.