VENEZIANE (PANDORA G.S.)

PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO VENEZIANE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
LIEVITO	g 50
UOVA	g 200
ACQUA	g 250

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito e metà dell'acqua in ricetta.

Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Mettere in seguito il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

GLASSA BRIOBIG

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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 55 grammi.
Arrotolarli e porli su teglie a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' '80% circa.
Ultimata la lievitazione, coprire con un velo di glassa (BRIO BIG) e decorare con granella di zucchero media o grossa.
Cuocere immediatamente a 180-190°C per circa 20 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.