BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (CROISSANT PLUS)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS	g 1.000
LIEVITO COMPRESSO	g 30-50
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 50-100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50-70
UOVA INTERE	g 200
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Arrotolare e lasciare riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

GLASSATURA VENEZIANE

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUMI	g 600-650
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta BRIOBIG e albumi.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima.

DECORAZIONE COLOMBINE

INGREDIENTI

UOVA INTERE	Q.B.
ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare nei pesi voluti (50-70g per Brioches e Veneziane, due pezzi da 30-40g per le Colombine).

Formare nel modo desiderato (tonde per Brioches e Veneziane mentre per le Colombine formare due filoni, uno per le ali, posto a ferro di cavallo sulla teglia e l'altro per il corpo posto al di sopra lasciato dritto).

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

Si consiglia di decorare e cuocere prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

Le brioches possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo; le veneziane devono essere ricoperte con glassa (BRIOBIG o MANDORGLASS QUICK) e cosparse con granella di zucchero. La decorazione delle colombine si effettua pennellandole con acqua o uovo e cospargendole con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.