



VENEZIANA MONOPORZIONE AL CARAMELLO SALATO

dose per 25 Veneziane

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PASTA BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

LATTE INTERO

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G.

SALE

ZUCCHERO SEMOLATO

LIEVITO

PEPITA FONDENTE 1100

g 1000

g 150

g 170

g 150

g 150

g 15

g 30

g 50

g 150

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle uova e del burro che dovranno essere aggiunti in successione ed in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

-Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica

-Suddividere in pezzi da 60-70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA
ZUCCHERO SEMOLATO
ALBUME
AMIDO DI RISO
BURRO 82% M.G. - FUSO
CACAO IN POLVERE - 22-24

g 200
g 80
g 140
g 60
g 40
g 30

PREPARAZIONE

-Miscelare a secco AVOLETTA, zucchero, CACAO e amido di riso
-Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti
-Aggiungere il burro fuso e miscelare
Avvertenze:
- la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.
- è molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

GLASSATURA E COTTURA

PREPARAZIONE

-Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sulla superficie dei dolci già lievitati
-Cuocere a 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

g 400

PREPARAZIONE

-Dopo il raffreddamento farcire la Veneziana con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL