



BRIOCHE PER GELATO CON PANDORA GRAN SVILUPPO

chef Livello base

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON IL TUO GELATO PREFERITO

IMPASTO BRIOCHE

Ingredienti

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito

burro 82% m.g.

zucchero

acqua

Preparazione

- 1000g Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta
40g liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.
50g Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente
50g coperta da un telo di plastica.
450g Suddividere la pasta in pezzi da g 70-90, formare delle palline.
Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%.

Composizione finale

Lucidare con uovo quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.