

BRIOCHE PER GELATO CON PANDORA GRAN SVILUPPO

Livello base

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON IL TUO GELATO PREFERITO

IMPASTO BRIOCHE

PANDORA GRAN SVILUPPO	1000g
lievito	40g
burro 82% m.g.	50g
zucchero	50g
acqua	450g

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.