



# BRIOCHE ALLA CREMA DI FRUTTA

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

burro 82% m.g. - morbido

lievito di birra

### PREPARAZIONE

- 700g Impastare DOLCE FORNO con 230 g di acqua ed il lievito.
  - 320g Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere la restante acqua in 2 volte, fino
  - 100g ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto.
  - 40g Terminare con il burro morbido in 2 volte.
- La temperatura della pasta deve essere di 26-28°C.  
Porre a lievitare a 28-30°C fino a volume più che triplicato (circa 2 ore).

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

uova - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

zucchero

sale

### PREPARAZIONE

600g Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO ed impastare per 5 minuti circa.

300g Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per altri 10 minuti.

200g Terminare con l'ultima metà delle uova.

60g Aggiungere per ultimo il burro morbido morbido in 2 volte fino ad ottenere una pasta liscia.

10g Lasciare riposare l'impasto per 20-30 minuti a 28-30°C e poi suddividere in pezzi da 40 grammi.

Arrotolare ed appiattirli leggermente con il palmo della mano.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

Sruzzare con acqua, cospargere con zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno ventilato per 12-15 minuti a 160-170°C.

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

Frutta in crema Cesarin - Albicocca o Mirtillo o

Mandarino

### PREPARAZIONE

Farcire con Frutta in crema mirtillo o Albicocca o Mandarino.