



BRIOCHE ALLA CREMA DI FRUTTA

chef 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 aggiugere 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
300g circa.
200g Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per
60g altri 10 minuti.
10g Terminare con l'ultima metà delle uova.
Aggiungere per ultimo il burro morbido morbido in 2 volte fino ad ottenere
una pasta liscia.
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.