

BRIOCHE ALLA CREMA DI FRUTTA

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO	700g
acqua	320g
burro 82% m.g. - morbido	100g
lievito di birra	40g

Impastare DOLCE FORNO con 230 g di acqua ed il lievito.
Quando l'impasto inzia a formarsi aggiugere la restante acqua in 2 volte, fino ad ottenere un aspetto liscio ed asciutto.
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

DOLCE FORNO	600g
uova - temperatura ambiente	300g
burro 82% m.g. - morbido	200g
zucchero	60g
sale	10g

Aggiungere al primo impasto il DOLCE FORNO ed impastare per 5 minuti circa.
Aggiungere poi la metà delle uova, lo zucchero ed il sale ed impastare per altri 10 minuti.
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

Frutta in crema Cesarin - Albicocca o Mirtillo o Mandarino	qb

Farcire con Frutta in crema mirtillo o Albicocca o Mandarino.

irca GROUP
Extraordinary made simple.