

NUVOLE TWIST

Livello intermedio

LIEVITATO DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

PANDORA GRAN SVILUPPO	1000g
lievito di birra	25g
acqua	300g
uova	200g
burro 82% m.g. - morbido	100g

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, aggiungendo l'acqua in più riprese.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.
Suddividere l'impasto in pezzi da 60g e pirlare.
Mettere le brioches in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

FARCITURA

TOP CREAM	400-450g
acqua	1000g
CREMIRCA LIMONE	qb
In alternativa	
CREMIRCA ARANCIA	
In alternativa	
MORELLINA	

Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta.
Lasciare riposare per 3 minuti e rimescolare brevemente per ottenere una perfetta cremosità.
Aggiungere pari peso della crema aromatizzante scelta per la farcitura e amalgamare il tutto.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta lievitate le brioche, dressare sopra con sac à poche una spirale di cremirca.
Cuocere a 180°C per circa 15-18 minuti.
Una volta uscite dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).
Farcire con la TOP CREAM aromatizzata al gusto che richiama pure la spirale esterna.

irca GROUP
Extraordinary made simple.