



NUVOLE TWIST

🏠 Livello intermedio

LIEVITATO DA COLAZIONE

IMPASTO BRIOCHE

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito di birra

acqua

uova

burro 82% m.g. - morbido

1000g

25g

300g

200g

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 brioche in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

FARCITURA

TOP CREAM

acqua

CREMIRCA LIMONE

Alternatively

CREMIRCA ARANCIA

Alternatively

MORELLINA

400-450g

1000g

qb

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.