



VENEZIANA MONOPORZIONE

AL CARMELLO SALATO

👤 Livello intermedio

dose per 25 Veneziane

RICETTA PASTA BRIOCHE

DOLCE FORNO

acqua
latte intero
uova intere
burro 82% m.g.
sale
zucchero semolato
lievito

PEPITA FONDENTE 1100

- | | |
|-------|---|
| 1000g | -Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle uova e del burro che dovranno essere aggiunti in |
| 150g | successione ed in più riprese, fino ad ottenere una |
| 170g | pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. |
| 150g | -Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo |
| 150g | con un telo o foglio di plastica |
| 15g | -Suddividere in pezzi da 60-70 grammi, arrotolarli, |
| 30g | depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a |
| 50g | 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 |
| 150g | minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i |
| | prodotti con foglio di plastica). |

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

AVOLETTA

zucchero semolato
albume
amido di riso
burro 82% m.g. - fuso
CACAO IN POLVERE - 22-24

- | | |
|------|---|
| 200g | -Miscelare a secco AVOLETTA, zucchero, CACAO e |
| 80g | amido di riso |
| 140g | -Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a |
| 60g | media velocità con foglia per 5 minuti |
| 40g | -Aggiungere il burro fuso e miscelare |
| 30g | Avvertenze: |
| | - la preparazione della glassa deve avvenire al |
| | momento dell'utilizzo. |
| | - è molto importante non cambiare la tipologia di |
| | amido utilizzato |

GLASSATURA E COTTURA

- Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sulla superficie dei dolci già lievitati
- Cuocere a 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA

CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL

400g

-Dopo il raffreddamento farcire la Veneziana con CHOCOCREAM CAMEL FLEUR DE SEL



Extraordinary
made simple.