

# VENEZIANA MONOPORZIONE AL CARAMELLO SALATO

□ Livello intermedio

dose per 25 Veneziane

### **RICETTA PASTA BRIOCHE**

# INGREDIENTI

**DOLCE FORNO** 

acqua

latte intero

uova intere

burro 82% m.g.

sale

zucchero semolato

lievito

PEPITA FONDENTE 1100

#### PREPARAZIONE

1000g -Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle uova e del burro che

150g dovranno essere aggiunti in successione ed in più riprese, fino ad ottenere

170a una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

150g -Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo con un telo o foglio di

plastica 150a

-Suddividere in pezzi da 60-70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e

mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per

30g 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di

50g plastica).

150a

# **GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO**

#### INGREDIENTI

AVOLETTA	200g
zucchero semolato	80g
albume	140g
amido di riso	60g
burro 82% m.g fuso	40g

30g

#### PREPARAZIONE

- -Miscelare a secco AVOLETTA, zucchero, CACAO e amido di riso
- -Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti
- -Aggiungere il burro fuso e miscelare

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**

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

#### PREPARAZIONE

400g -Dopo il raffreddamento farcire la Veneziana con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL