



VENEZIANA MONOPORZIONE AL CARAMELLO SALATO

chef 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
170g una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
150g -Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo con un telo o foglio di
150g plastica
15g -Suddividere in pezzi da 60-70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e
30g mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per
50g 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di
150g plastica).

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA

zucchero semolato

albume

amido di riso

burro 82% m.g. - fuso

CACAO IN POLVERE - 22-24

PREPARAZIONE

200g -Miscelare a secco AVOLETTA, zucchero, CACAO e amido di riso

80g -Aggiungere l'albumine e miscelare in planetaria a media velocità con foglia

140g per 5 minuti

60g -Aggiungere il burro fuso e miscelare

40g Avvertenze:

30g - 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