

VENEZIANA MONOPORZIONE AL CARAMELLO SALATO

Livello intermedio

dose per 25 Veneziane

RICETTA PASTA BRIOCHE

DOLCE FORNO	1000g
acqua	150g
latte intero	170g
uova intere	150g
burro 82% m.g.	150g
sale	15g
zucchero semolato	30g
lievito	50g
PEPITA FONDENTE 1100	150g

-Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle uova e del burro che dovranno essere aggiunti in successione ed in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
-Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica
-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 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

AVOLETTA	200g
zucchero semolato	80g
albume	140g
amido di riso	60g
burro 82% m.g. - fuso	40g
CACAO IN POLVERE - 22-24	30g

-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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

FARCITURA

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