



BRIOCHE PER GELATO E GRANITE CON CROISSANT PLUS

👤 Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON GELATO O GRANITA

IMPASTO BRIOCHE

CROISSANT PLUS

lievito
burro 82% m.g.
zucchero
tuorlo d'uovo
acqua

1000g
30-40g
50-100g
50g
100g
300-350g

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere 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 70 e da 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi e appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente sopra quelli grandi.

Mettere le brioche in cella a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa del 70% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con uovo quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.