



BRIOCHE PER GELATO E GRANITE CON SOFT BREAD 50%

chef Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON GELATO O GRANITA

IMPASTO BRIOCHE

Ingredienti

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero "00" - 240-260W

lievito - di birra

burro 82% m.g.

zucchero

uova intere

acqua

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Preparazione

1000g Tempi e temperature

1000g Temperatura della pasta: 26-27°C

60g Tempo d'impasto 15 minuti circa (impastatrice a spirale)

150g Riposo: 20 minuti a 22-24°C

100g Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C

500g Cottura: a 220-250°C, con vapore, per 10 minuti circa

550-600g

20g

Composizione finale

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti tranne il burro che dovrà essere aggiunto verso la fine dell'impasto.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

RIPOSO: lasciare riposare a 22-24°C per 20 minuti.

SPEZZATURA: tranciare in pezzi da 60 e 5 grammi

FORMATURA: arrotolare in forma rotonda ed applicare le palline piccole sopra e nel centro della pallina grande e disporli su teglia con carta da forno.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C – 75/80% U.R. per 60-90 minuti.

COTTURA: cuocere in forno statico a 200-210°C ed in forno ventilato a 190-200°C con poco vapore iniziale per circa 10 minuti. Per ottenere l'effetto lucido è necessario pennellare le brioches con uovo sbattuto appena di infornarle.

E' possibile confezionare i prodotti in sacchetti di politene una volta che avranno una temperatura interna inferiore a 25°C.

Conservati al fresco i prodotti confezionati avranno una durata di circa 7-10 giorni.