

BRIOCHE PER GELATO E GRANITE CON SOFT BREAD 50%

Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON GELATO O GRANITA

IMPASTO BRIOCHE

SOFT BREAD 50%	1000g
farina di grano tenero "00" - 240-260W	1000g
lievito - di birra	60g
burro 82% m.g.	150g
zucchero	100g
uova intere	500g
acqua	550-600g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g

Tempi e temperature
Temperatura della pasta: 26-27°C
Tempo d'impasto 15 minuti circa (impastatrice a spirale)
Riposo: 20 minuti a 22-24°C
Lievitazione: 60-70 minuti a 28-30°C
Cottura: a 220-250°C, con vapore, per 10 minuti circa

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 prima 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.