



# BRIOCHE TROPEZIENNE AI FRUTTI ROSSI

👤 Livello avanzato

MONOPORZIONE LIEVITATA

## IMPASTO BRIOCHE

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

acqua - a temperatura ambiente

latte 3.5% m.g.

uova

EYLEN MÉLANGE CREMA/CAKE - o burro morbido

lievito

sale

EYLEN MÉLANGE CROISSANT/SFOGLIA - o burro -

per la sfogliatura

### PREPARAZIONE

- 2500g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina crema/cake o
- 250g del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.
- 375g Terminare l'impasto con la margarina crema/cake od il burro morbido
- 375g aggiunto in 2 volte.
- 375g Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero
- 100g (+5°C).
- 25g Stendere la pasta, porre al centro la margarina o il burro e ripiegare la pasta su se stessa in modo da avvolgerla completamente.
- 1000g Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.
- Spianare infine allo spessore di 2,5mm e tagliare delle strisce di 3cm per 110cm.
- Arrotolare le strisce, depositarle negli stampi e porle a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.
- Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

## CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

100g Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.

5g Aggiungere il LILLY e mescolare.

15g Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano.

170g Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in

200g frigorifero circa 8 ore.

## Composizione finale

---

Tagliate la brioche a metà orizzontalmente.

Montate la chantilly alla vaniglia in planetaria.

Alternate la chantilly alla vaniglia con un frutto fresco e il CHOCOCREAM intorno al bordo esterno della brioche formando una corona.

Riempite il centro con abbondante FRUTTIDOR e qualche goccia di CHOCOCREAM .

Chiudete la tropezienne e spolverarla con BIANCANEVE.

Decorate con DAISY, CHOCOLATE RASPBERRY e CURVY SPOTS GREEN DOBLA.