



VENEZIANE (PANDORA G.S.)

chef Livello base

PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

IMPASTO VENEZIANE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

burro 82% m.g. - morbido

lievito

uova

acqua

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare PANDORA, uova, lievito e metà dell'acqua in ricetta.
- 100g Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
- 50g Mettere in seguito il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.
- 200g Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.
- 250g

GLASSA BRIOBIG

INGREDIENTI

BRIOBIG

albume

PREPARAZIONE

- 1000g Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
- 600-650g Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

Composizione finale

Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 55 grammi.

Arrotolarli e porli su teglie a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' 80% circa.

Ultimata la lievitazione, coprire con un velo di glassa (BRIOBIG) e decorare con granella di zucchero media o grossa.

Cuocere immediatamente a 180-190°C per circa 20 minuti.