



# VENEZIANE (PANDORA G.S.)

👤 Livello base

PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

## IMPASTO VENEZIANE

### PANDORA GRAN SVILUPPO

burro 82% m.g. - morbido

lievito

uova

acqua

1.000g

100g

50g

200g

250g

Impastare PANDORA, uova, lievito e metà dell'acqua in ricetta.

Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Mettere in seguito il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.

Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

## GLASSA BRIOBIG

BRIOBIG

albume

1000g

600-650g

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

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 (BRIO BIG) e decorare con granella di zucchero media o grossa.

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.