

BRIOCHE IN CASSETTA BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

Dolce lievitato bicolore, ideale per le colazioni.

IMPASTO BRIOCHE

-			_									
Ī	7	\bigcirc	ı.	CF	F	\bigcirc	D١	N/	ΔΙ	=5	TDC)

uova - T° ambiente acqua zucchero miele lievito di birra burro 82% m.g. - morbido sale

PREPARAZIONE

230g

12g

1000g -Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e 240g l'acqua fino a creare la maglia glutinica.

160q -Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.

40a -Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.

-Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente

ben coperti per 1 ora circa.

IMPASTO BRIOCHE COLORATO

INGREDIENTI

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	00g
uova - T° ambiente 24	40g
acqua 14	40g
zucchero semolato	50g
miele	10g
lievito di birra	50g

burro 82% m.g. - morbido sale fino <u>MORELLINA</u>

acqua - per la ganache

180g

12g PREPARAZIONE

 $^{\rm 120g}\,$ -Inserire l'acqua per la ganache nella MORELLINA ed emulsionare bene con $^{\rm 80g}\,$ l'aiuto di una frusta.

- -Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la maglia glutinica.
- -Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
- -Inserire il burro morbido in 2 volte.
- -Per ultimo inserire la ganache in più riprese.
- -Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.

Composizione finale

- -Creare una treccia a 4, con due filoni di pasta bianca e due filoni di pasta colorata.
- -Posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciao precedentemente ingrassato.
- -Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 3-4 ore circa.
- -Cuocere a 160-165°C in forno ventilato o 175-185°C in forno statico, i tempi di cottura sono variabili in base al peso (25-26 minuti per una brioche da 550g).
- -All'uscita dal forno spennellare con sciroppo di zucchero per lucidare.



RICETTA CREATA DA:
MIRKO SCARANI
PASTICCIERE