



BRIOCHE IN CASSETTA BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

👨🍳 Livello avanzato

Dolce lievitato bicolore, ideale per le colazioni.

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

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

PREPARAZIONE

1000g -Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e
240g l'acqua fino a creare la maglia glutinica.
160g -Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
40g -Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.
10g -Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente
50g ben coperti per 1 ora circa.
230g
12g

IMPASTO BRIOCHE COLORATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

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

MORELLINA

acqua - per la ganache

PREPARAZIONE

1000g -Inserire l'acqua per la ganache nella MORELLINA ed emulsionare bene con
240g l'aiuto di una frusta.
140g -Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e
50g l'acqua fino a creare la maglia glutinica.
10g -Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
50g -Inserire il burro morbido in 2 volte.
180g -Per ultimo inserire la ganache in più riprese.
12g -Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente
120g ben coperti per 1 ora circa.
80g

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 acciaio 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