



BRIOCHE IN CASSETTA BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello avanzato

Dolce lievitato bicolore, ideale per le colazioni.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

IMPASTO BRIOCHE

DOLCE FORNO MAESTRO

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

1000g
240g
160g
40g
10g
50g
230g
12g

- 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.
- 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.

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

IMPASTO BRIOCHE COLORATO

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

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



Extraordinary
made simple.