



# BRIOCHE IN CASSETTA BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef 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**