

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	1000g
uova - T° ambiente	240g
acqua	160g
zucchero	40g
miele	10g
lievito di birra	50g
burro 82% m.g. - morbido	230g
sale	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.

IMPASTO BRIOCHE COLORATO

DOLCE FORNO MAESTRO	1000g
uova - T° ambiente	240g
acqua	140g
zucchero semolato	50g
miele	10g
lievito di birra	50g
burro 82% m.g. - morbido	180g
sale fino	12g
MORELLINA	120g
acqua - per la ganache	80g

-Inserire l'acqua per la ganache nella MORELLINA ed emulsionare bene con 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.

irca GROUP Extraordinary made simple.