BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

Livello base

LIEVITATI

RICETTA IMPASTO

PANDORA	1.000g	Impastare PANDORA, uova, lievito ed una parte di acqua.
uova	100g	Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte.
lievito compresso	50g	Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
acqua - (20-24°C)	300-350g	Lasciare riposare l'impasto, coperto da un telo per 20 minuti a temperatura ambiente.
		Successivamente, schiacciare la pasta, arrotolarla e lasciarla riposare per ulteriori 15 minuti.
		Dopo il riposo, suddividerla nei pesi voluti e darle la forma desiderata.
		Collocare su teglie le paste formate e portarle a lievitazione in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

GLASSA PER VENEZIANE

BRIOBIG	1000g	Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
albume	600-650g	Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

GLASSE PER COLOMBINE

zucchero semolato	400g	Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, cosi da creare uno sciroppo.
acqua	200g	Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare nuovamente.
farina "debole"	qb	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, decorare i dolci in base al prodotto che vorremo ottenere:
- Le BRIOCHE possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo.
- le VENEZIANE devono essere ricoperte con glassa (BRIO BIG g1000 e albume g 650) e cosparse con granella di zucchero.
- le COLOMBINE vengono spennellate con uno sciroppo di acqua e zucchero (1:2) addensato con poco di farina e ricoperte con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.
AVVERTENZE:
- Si consiglia di passare alla decorazione ed alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.