



BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

chef Livello base

LIEVITATI

RICETTA IMPASTO

INGREDIENTI

PANDORA

uova
lievito compresso
acqua - (20-24°C)

PREPARAZIONE

1.000g Impastare PANDORA, uova, lievito ed una parte di acqua.
100g Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte.
50g Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
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

INGREDIENTI

BRIOBIG
albume

PREPARAZIONE

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

GLASSE PER COLOMBINE

INGREDIENTI

zucchero semolato

acqua

farina "debole"

PREPARAZIONE

400g Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, così da

200g creare uno sciroppo.

Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo,
quindi miscelare nuovamente.

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 (BRIOT BIG g1000 e albumi 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.