

# BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

👤 Livello base

LIEVITATI

## RICETTA IMPASTO

### PANDORA

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

1.000g  
100g  
50g  
300-350g

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

1000g  
600-650g

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.  
Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

## GLASSE PER COLOMBINE

zucchero semolato  
acqua  
farina "debole"

400g  
200g  
qb

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



Extraordinary  
made simple.