

BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

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 albume 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, cosi 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 (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.