



# CORONA DI BRIOCHE

## BICOLORE

👤 Livello avanzato

*Ricetta per 16 brioche*

### IMPASTO CLASSICO

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua  
lievito  
zucchero semolato  
sale fino  
uova intere  
burro 82% m.g. - morbido  
scorza grattugiata di limone - e arancia

1000g  
50g  
45g  
30g  
15g  
400g  
500g  
20g

Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.  
Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.  
Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.  
Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.  
La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.  
Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte).  
Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

## IMPASTO AL CACAO

### DOLCE FORNO MAESTRO

### CACAO IN POLVERE

lievito  
acqua  
zucchero semolato  
sale fino  
uova intere  
burro 82% m.g.  
scorza di limone grattugiata - e arancia

940g  
60g  
55g  
50g  
30g  
15g  
400g  
500g  
20g

Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.  
Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, cacao, uova, sale e zucchero.  
Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.  
Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.  
La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.  
Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte)  
Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

## COMPOSIZIONE FINALE

Disporre le palline di impasto nello stampo a ciambella imburato, alternando l'impasto classico con l'impasto al cioccolato (ogni dolce dovrà essere composto da 5 palline bianche e 5 marroni).

Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-29°C con relativa umidità dell'80% per circa 2 ore.

Dopo la lievitazione spennellare la superficie con uovo e infornare a 160°C per circa 18-20 minuti.

Subito dopo aver sfornato il dolce estrarlo dallo stampo e lucidarlo con BLITZ.

Farcire ogni pallina con circa 10 gr di crema croccante ai frutti rossi.

Posizionare al centro del dolce Chocolate Signature Rose di Dobra.



Extraordinary  
made simple.