

CORONA DI BRIOCHE BICOLORE

☐ Livello avanzato

Ricetta per 16 brioche

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua lievito

zucchero semolato

Zucci lei o sei i loiati

sale fino

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

scorza grattugiata di limone - e arancia

PREPARAZIONE

1000g Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.

50g Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.

45a Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.

30g 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

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	940g
CACAO IN POLVERE	60g
lievito	55g
acqua	50g
zucchero semolato	30g

sale fino uova intere burro 82% m.g. scorza di limone grattugiata - e arancia 15g 400g **Preparazione**

500q 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 imburrato, 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 Dobla.