



CORONA DI BRIOCHE BICOLORE

chef Livello avanzato

Ricetta per 16 brioches

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
lievito
zucchero semolato
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.
45g Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.
30g Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.
15g La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.
400g 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 500g dovrà raddoppiare.
20g 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

CACAO IN POLVERE

lievito

acqua

zucchero semolato

sale fino

uova intere

burro 82% m.g.

scorza di limone grattugiata - e arancia

PREPARAZIONE

- 940g Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.
60g Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, cacao, uova, sale e zucchero.
55g Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.
50g Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.
30g La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.
15g 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.
400g Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte)
20g 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 lucidarla 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.