



VENEZIANE-BRIOCHE PER GELATO CON IMPASTO DIRETTO (DOLCE FORNO)

🏠 Livello base

PICCOLI LIEVITATI

IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua
latte
uova intere
burro 82% m.g. - morbido
lievito
sale

1.000g
150g
150g
150g
150g
40g
10g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia. Terminare con il burro morbido in 2 volte. Lasciare riposare per 25-30 minuti a temperatura ambiente ben coperta, dopodiché suddividere in pezzi da 70 grammi per le **veneziane**. Suddividere in pezzi da 50-60 grammi e 10 grammi. Arrotolare i pezzi più grandi ed appiattirli leggermente poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra per le **brioche da gelato**. Arrotolare i pezzi, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

GLASSA PER VENEZIANE

BRIOBIG
albume

1.000g
600-650g

Miscelare con frusta gli ingredienti. Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo. **AVVERTENZE:** per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

COMPOSIZIONE FINALE

VENEZIANE: ricoprire con un velo di glassa BRIOBIG, decorare con granella di zucchero di tipo grosso, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno statico alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

BRIOCHE PER GELATO: passare con un pennello un pò di uovo sbattuto sopra la brioche e cuocere senza decorare in forno statico a 190-200°C per 12-15 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.



Extraordinary
made simple.