

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

PICCOLI LIEVITATI

IMPASTO

INGREDIENTI

sale

DOLCE FORNO

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

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad

150g ottenere una pasta liscia.

150g Terminare con il burro morbido in 2 volte.

150g Lasciare riposare per 25-30 minuti a temperatura ambiente ben coperta,

dopodiché suddividere in pezzi da 70 grammi per le veneziane. 150a

Suddidere 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

INGREDIENTI

BRIOBIG

albume

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare con frusta gli ingredienti.

600-650g 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.