

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

Livello base

PICCOLI LIEVITATI

## IMPASTO

| | |
|---|---|
| DOLCE FORNO | 1.000g |
| acqua | 150g |
| latte | 150g |
| uova intere | 150g |
| burro 82% m.g. - morbido | 150g |
| lievito | 40g |
| sale | 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.**
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

| | |
|---|---|
| BRIOBIG | 1.000g |
| albume | 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.