



BRIOCHE CACAO E NOCCIOLE

🏠 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO BRIOCHE AL CACAO

DOLCE FORNO

acqua - (l)
latte intero
uova intere
burro 82% m.g. - (morbido)
lievito di birra
sale

MORELLINA

acqua - (tiepida)

1000g
150g
200g
150g
150g
50g
15g
130g
100g

Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una ganache che andrà aggiunta al termine dell'impasto.

Impastare DOLCE FORNO, la restante acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti, aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Terminare l'impasto aggiungendo prima la ganache. Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.

Successivamente suddividere in pezzi da 50 grammi, arrotolarli dandogli una forma allungata, depositarli in stampi rettangolari e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

Cuocere per 14 min a 160°C in forno ventilato. Una volta sfornati rimuovere dagli stampi e lasciar raffreddare.

GLASSA ANIDRA CACAO E NOCCIOLE

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO

& NOCCIOLE

CHOCOSMART CIOCCOLATO

240g
160g

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30°C ed unire la CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddate le brioches, andare a farcire con la NOCCIOLATA PREMIUM.

Glassare la base delle brioches nella copertura croccante al cacao e nocciole, lasciar cristallizzare bene in frigorifero per alcuni minuti.

Decorare con NOCCIOLE TOSTATE.



Extraordinary
made simple.