



BRIOCHE IN CASSETTA BICOLORE (DOLCE FORNO MAESTRO)

DOLCE LIEVITATO BICOLORE, IDEALE PER LE COLAZIONI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

UOVA - T° AMBIENTE

ACQUA

ZUCCHERO

MIELE

LIEVITO DI BIRRA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

PREPARAZIONE

- g 1000 -Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la
- g 240 maglia glutinica.
- g 160 -Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
- g 40 -Per ultimo inserire il burro morbido in 2 volte.
- g 10 -Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora
- g 50 circa.
- g 230
- g 12

IMPASTO BRIOCHE COLORATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1000
UOVA - T° AMBIENTE	g 240
ACQUA	g 140
ZUCCHERO SEMOLATO	g 50
MIELE	g 10
LIEVITO DI BIRRA	g 50
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 180
SALE FINO	g 12
MORELLINA	g 120
ACQUA - PER LA GANACHE	g 80

PREPARAZIONE

- Inserire l'acqua per la ganache nella MORELLINA ed emulsionare bene con l'aiuto di una frusta.
- Impastare DOLCE FORNO MAESTRO con zucchero, lievito di birra, uova e l'acqua fino a creare la maglia glutinica.
- Inserire il sale ad impastare fino a completo assorbimento.
- Inserire il burro morbido in 2 volte.
- Per ultimo inserire la ganache in più riprese.
- Creare dei filoncini da 130 gr e metterli a puntare a temperatura ambiente ben coperti per 1 ora circa.

COMPOSIZIONE FINALE

- Creare una treccia a 4, con due filoni di pasta bianca e due filoni di pasta colorata.
- Posizionare la pasta in uno stampo in cassetta di alluminio o acciaio precedentemente ingrassato.
- Porre a lievitare in cella a 28-30°C per 3-4 ore circa.
- Cuocere a 160-165°C in forno ventilato o 175-185°C in forno statico, i tempi di cottura sono variabili in base al peso (25-26 minuti per una brioche da 550g).
- All'uscita dal forno spennellare con sciroppo di zucchero per lucidare.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE