



BRIOCHE TROPEZIENNE AI FRUTTI ROSSI

MONOPORZIONE LIEVITATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE
LATTE 3.5% M.G.
UOVA
EYLEN MÉLANGE CREMA/CAKE - O BURRO MORBIDO
LIEVITO
SALE
EYLEN MÉLANGE CROISSANT/SFOGLIA - O BURRO - PER LA SFOGLIATURA

PREPARAZIONE

g 2500 Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione della margarina crema/cake o del burro morbido, fino ad
g 250 ottenere una pasta liscia.
g 375 Terminare l'impasto con la margarina crema/cake od il burro morbido aggiunto in 2 volte.
g 375 Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).
g 375 Stendere la pasta, porre al centro la margarina o il burro e ripiegare la pasta su se stessa in modo da
g 100 avvolgerla completamente.
g 25 Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta
g 1000 l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi
lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.
Spianare infine allo spessore di 2,5mm e tagliare delle strisce di 3cm per 110cm.
Arrotolare le strisce, depositarle negli stampi e porle a lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con
umidità relativa del 70-80%.
Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5
LILLY NEUTRO	g 15
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 170
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
Aggiungere il LILLY e mescolare.
Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano. Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA	Q.B.
FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
FRUTTA FRESCA - MORE E LAMPONI	Q.B.
BIANCANEVE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliate la brioche a metà orizzontalmente.

Montate la chantilly alla vaniglia in planetaria.

Alternate la chantilly alla vaniglia con un frutto fresco e il CHOCOCREAM intorno al bordo esterno della brioche formando una corona.

Riempite il centro con abbondante FRUTTIDOR e qualche goccia di CHOCOCREAM .

Chiudete la tropezienne e spolverarla con BIANCANEVE.

Decorate con DAISY, CHOCOLATE RASPBERRY e CURVY SPOTS GREEN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE