



CORONA DI BRIOCHE BICOLORE

RICETTA PER 16 BRIOCHE

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - E ARANCIA

PREPARAZIONE

g 1000 Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.
g 50 Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.
g 45 Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.
g 30 Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.
g 15 La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.
g 400 Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a
g 500 temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.
g 20 Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte).
Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

IMPASTO AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
CACAO IN POLVERE
LIEVITO
ACQUA
ZUCCHERO SEMOLATO

PREPARAZIONE

g 940 Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.
g 60 Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, cacao, uova, sale e zucchero.
g 55 Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.
g 50 Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.
g 30 La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.
Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a

SALE FINO	g 15	temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.
UOVA INTERE	g 400	Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte)
BURRO 82% M.G.	g 500	Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA - E ARANCIA	g 20	

CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	g 1600
---------------------------------	--------

COPERTURA LUCIDA

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.
-------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre le palline di impasto nello stampo a ciambella imburato, alternando l'impasto classico con l'impasto al cioccolato (ogni dolce dovrà essere composto da 5 palline bianche e 5 marroni).

Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-29°C con relativa umidità dell'80% per circa 2 ore.

Dopo la lievitazione spennellare la superficie con uovo e infornare a 160°C per circa 18-20 minuti.

Subito dopo aver sfornato il dolce estrarlo dallo stampo e lucidarlo con BLITZ.

Farcire ogni pallina con circa 10 gr di crema croccante ai frutti rossi.

Posizionare al centro del dolce Chocolate Signature Rose di Dobra.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Realizza con BLITZ delle piccole gocce direttamente sui petali della rosa per creare un romantico effetto "rugiada".