



## 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".