



VENEZIANE (CROISMART)

PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO VENEZIANE

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|---------|
| CROISMART | g 1.000 |
| ACQUA | g 300 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 50 |
| BURRO 82% M.G. | g 100 |
| UOVA | g 100 |

PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.
Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.
Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, per 20 minuti.
Dopo il riposo, suddividere la pasta ottenuta in pezzi da 55 grammi ed arrotolarli.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

GLASSA PER VENEZIANE

INGREDIENTI

| | |
|---------|-----------|
| BRIOBIG | g 500 |
| ALBUME | g 300-325 |

PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|------|
| GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA | Q.B. |
| UOVA | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Raggiunta la lievitazione, lucidare le brioches con uovo sbattuto.

Coprirle con un velo di glassa realizzata precedentemente e decorarle con granella di zucchero grossa.

Cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.

AVVERTENZE:

- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.