



## BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA IMPASTO

#### INGREDIENTI

PANDORA  
UOVA  
LIEVITO COMPRESSO  
ACQUA - (20-24°C)

g 1.000  
g 100  
g 50  
g 300-350

#### PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito ed una parte di acqua.  
Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte.  
Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Lasciare riposare l'impasto, coperto da un telo per 20 minuti a temperatura ambiente.  
Successivamente, schiacciare la pasta, arrotolarla e lasciarla riposare per ulteriori 15 minuti.  
Dopo il riposo, suddividerla nei pesi voluti e darle la forma desiderata.  
Collocare su teglie le paste formate e portarle a lievitazione in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

UOVA  
GRANELLA DI ZUCCHERO  
ZUCCHERO A VELO  
ZUCCHERO SEMOLATO

Q.B.  
Q.B.  
Q.B.  
Q.B.

## GLASSA PER VENEZIANE

---

### INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

### PREPARAZIONE

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

## GLASSE PER COLOMBINE

---

### INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
ACQUA	g 200
FARINA "DEBOLE"	Q.B.

### PREPARAZIONE

Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, così da creare uno sciroppo.  
Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare nuovamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, decorare i dolci in base al prodotto che vorremo ottenere:

- Le BRIOCHE possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo.
- le VENEZIANE devono essere ricoperte con glassa (BRIO BIG g1000 e albume g 650 ) e cosparse con granella di zucchero.
- le COLOMBINE vengono spennellate con uno sciroppo di acqua e zucchero (1:2) addensato con poco di farina e ricoperte con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

### AVVERTENZE:

- Si consiglia di passare alla decorazione ed alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.