



BRIOCHE PER GELATO CON PANDORA GRAN SVILUPPO

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON IL TUO GELATO PREFERITO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO
LIEVITO
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO
ACQUA

g 1000
g 40
g 50
g 50
g 450

PREPARAZIONE

Impastare con impastatrice tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e vellutata, si consiglia di aggiungere l'acqua in più riprese.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti a temperatura ambiente coperta da un telo di plastica.
Suddividere la pasta in pezzi da g 70-90, formare delle palline.
Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%.

FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con uovo quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.