



VENEZIANE (PANDORA G.S.)

PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO VENEZIANE

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
LIEVITO	g 50
UOVA	g 200
ACQUA	g 250

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito e metà dell'acqua in ricetta.
Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.
Mettere in seguito il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

GLASSA BRIOBIG

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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
----------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 55 grammi.

Arrotolarli e porli su teglie a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' '80% circa.

Ultimata la lievitazione, coprire con un velo di glassa (BRIO BIG) e decorare con granella di zucchero media o grossa.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.