



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.