



BRIOCHE PER GELATO E GRANITE CON CROISSANT PLUS

DOLCE LIEVITATO DA FARCIRE CON GELATO O GRANITA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

CROISSANT PLUS
LIEVITO
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO
TUORLO D'UOVO
ACQUA

g 1000
g 30-40
g 50-100
g 50
g 100
g 300-350

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 l'impasto in pezzi da 70 e da 10 grammi; arrotolare i pezzi più grossi e appiattirli leggermente con il palmo della mano, poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente sopra quelli grandi.

Mettere le brioche in cella a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa del 70% circa.

PER LA FINITURA

INGREDIENTI

UOVA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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