



## VENEZIANA MONOPORZIONE AL CARMELLO SALATO

DOSE PER 25 VENEZIANE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PASTA BRIOCHE

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
ACQUA  
LATTE INTERO  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G.  
SALE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LIEVITO  
PEPITA FONDENTE 1100

g 1000  
g 150  
g 170  
g 150  
g 150  
g 15  
g 30  
g 50  
g 150

#### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle uova e del burro che dovranno essere aggiunti in successione ed in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
-Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica  
-Suddividere in pezzi da 60-70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

### GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ALBUME  
AMIDO DI RISO  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
CACAO IN POLVERE - 22-24

g 200  
g 80  
g 140  
g 60  
g 40  
g 30

#### PREPARAZIONE

-Miscelare a secco AVOLETTA, zucchero, CACAO e amido di riso  
-Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti  
-Aggiungere il burro fuso e miscelare  
Avvertenze:  
- la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.  
- è molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

## GLASSATURA E COTTURA

---

### PREPARAZIONE

- Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sulla superficie dei dolci già lievitati
- Cuocere a 180°C per 15 minuti circa

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

g 400

### PREPARAZIONE

-Dopo il raffreddamento farcire la Veneziana con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL