CORONA DI BRIOCHE BICOLORE

RICETTA PER 16 BRIOCHE

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1000
ACQUA	g 50
LIEVITO	g 45
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
SALE FINO	g 15
UOVA INTERE	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - E ARANCIA	g 20

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.

Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.

Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.

Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.

La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.

Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.

Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte).

Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

IMPASTO AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 940
CACAO IN POLVERE	g 60
LIEVITO	g 55
ACQUA	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e il lievito direttamente nell'impastatrice e mixare.

Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, cacao, uova, sale e zucchero.

Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.

Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.

La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.

Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a

SALE FINO	g 15
UOVA INTERE	g 400
BURRO 82% M.G.	g 500
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA - E ARANCIA	g 20

temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.

Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte)

Spezzare l'impasto in pezzi da 25gr ciascuno e arrotolarli.

CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	g 1600

COPERTURA LUCIDA

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre le palline di impasto nello stampo a ciambella imburrato, alternando l'impasto classico con l'impasto al cioccolato (ogni dolce dovrà essere composto da 5 palline bianche e 5 marroni).
Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-29°C con relativa umidità dell'80% per circa 2 ore.
Dopo la lievitazione spennellare la superficie con uovo e infornare a 160°C per circa 18-20 minuti.
Subito dopo aver sfornato il dolce estrarlo dallo stampo e lucidarlo con BLITZ.
Farcire ogni pallina con circa 10 gr di crema croccante ai frutti rossi.
Posizionare al centro del dolce Chocolate Signature Rose di Dobla.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Realizza con BLITZ delle piccole gocce direttamente sui petali della rosa per creare un romantico effetto "rugiada".