



## VENEZIANE (CROISMART)

### PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO VENEZIANE

##### INGREDIENTI

CROISMART	g 1.000
ACQUA	g 300
LIEVITO COMPRESSO	g 50
BURRO 82% M.G.	g 100
UOVA	g 100

##### PREPARAZIONE

Mettere in impastatrice CROISMART, uova, lievito con metà dell'acqua ed impastare.  
Aggiungere la restante acqua in 2-3 riprese, fino a completo assorbimento.  
Mettere in fine il burro morbido e continuare ad impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare, coperta da un telo, per 20 minuti.  
Dopo il riposo, suddividere la pasta ottenuta in pezzi da 55 grammi ed arrotolarli.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell'80% circa.

#### GLASSA PER VENEZIANE

##### INGREDIENTI

BRIOBIG	g 500
ALBUME	g 300-325

##### PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.  
Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO - GROSSA Q.B.

UOVA Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Raggiunta la lievitazione, lucidare le brioches con uovo sbattuto.

Coprirle con un velo di glassa realizzata precedentemente e decorarle con granella di zucchero grossa.

Cuocere in forno statico per 20-25 minuti a 180-190°C.

### AVVERTENZE:

- I migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.
- Le temperature ed i tempi indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.