

# **BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)**

# LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### RICETTA IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANDORA	g 1.000	Impastare PANDORA, uova, lievito ed una parte di acqua.
UOVA	g 100	Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte.
LIEVITO COMPRESSO	g 50	Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
ACQUA - (20-24°C)	g 300-350	Lasciare riposare l'impasto, coperto da un telo per 20 minuti a temperatura ambiente.
		Successivamente, schiacciare la pasta, arrotolarla e lasciarla riposare per ulteriori 15 minuti.
		Dopo il riposo, suddividerla nei pesi voluti e darle la forma desiderata.
		Collocare su teglie le paste formate e portarle a lievitazione in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e
		con umidità relativa dell' 80% circa.

#### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

UOVA	Q.B.
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.
ZUCCHERO SEMOLATO	Q.B.



#### **GLASSA PER VENEZIANE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BRIOBIG	g 1000	Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.
ALBUME	g 600-650	Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

## **GLASSE PER COLOMBINE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400	Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, così da creare uno sciroppo.
ACQUA	g 200	Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare
FARINA "DEBOLE"	Q.B.	nuovamente.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Ultimata la lievitazione, decorare i dolci in base al prodotto che vorremo ottenere:

- Le BRIOCHE possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo.
- le VENEZIANE devono essere ricoperte con glassa (BRIO BIG g1000 e albume g 650) e cosparse con granella di zucchero.
- le COLOMBINE vengono spennellate con uno sciroppo di acqua e zucchero (1:2) addensato con poco di farina e ricoperte con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

#### AVVERTENZE:

- Si consiglia di passare alla decorazione ed alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.

