



## VENEZIANE (PANDORA G.S.)

### PASTE LIEVITATE DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO VENEZIANE

##### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
LIEVITO	g 50
UOVA	g 200
ACQUA	g 250

##### PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito e metà dell'acqua in ricetta.  
Aggiungere la restante acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.  
Mettere in seguito il burro e continuare ad impastare, fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato.  
Arrotolare la pasta e lasciarla riposare per 20 minuti.

#### GLASSA BRIOBIG

##### INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1000
ALBUME	g 600-650

##### PREPARAZIONE

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

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
----------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, suddividere la pasta in pezzi da 55 grammi.

Arrotolarli e porli su teglie a lievitare in cella a 28-30°C per 60-80 minuti con umidità relativa dell' '80% circa.

Ultimata la lievitazione, coprire con un velo di glassa (BRIO BIG) e decorare con granella di zucchero media o grossa.

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

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.