VENEZIANE-BRIOCHE PER GELATO CON IMPASTO DIRETTO (DOLCE FORNO)

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1.000
ACQUA	g 150
LATTE	g 150
UOVA INTERE	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO	g 40
SALE	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.

Terminare con il burro morbido in 2 volte.

Lasciare riposare per 25-30 minuti a temperatura ambiente ben coperta, dopodiché suddividere in pezzi da 70 grammi per le **veneziane.**

Suddidere in pezzi da 50-60 grammi e 10 grammi. Arrotolare i pezzi più grandi ed appiattirli leggermente poi arrotolare quelli piccoli e collocarli esattamente al di sopra per le **brioche da gelato**.

Arrotolare i pezzi, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

GLASSA PER VENEZIANE

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1.000
ALBUME	g 600-650

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti.

Porre in frigorifero ben coperto fino ad utilizzo.

AVVERTENZE: per avere una glassa più soda preparare il composto alcune ore prima .

COMPOSIZIONE FINALE

VENEZIANE: ricoprire con un velo di glassa BRIOBIG, decorare con granella di zucchero di tipo grosso, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno statico alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

BRIOCHE PER GELATO: passare con un pennello un pò di uovo sbattuto sopra la brioche e cuocere senza decorare in forno statico a 190-200°C per 12-15 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine.

Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.