



VENEZIANA MONOPORZIONE AL CARMELLO SALATO

DOSE PER 25 VENEZIANE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PASTA BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
ACQUA	g 150
LATTE INTERO	g 170
UOVA INTERE	g 150
BURRO 82% M.G.	g 150
SALE	g 15
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
LIEVITO	g 50
PEPITA FONDENTE 1100	g 150

PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione delle uova e del burro che dovranno essere aggiunti in successione ed in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

-Lasciare riposare l'impasto per 25 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica

-Suddividere in pezzi da 60-70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

GLASSA ALLA MANDORLA E CACAO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 80
ALBUME	g 140
AMIDO DI RISO	g 60
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 40
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 30

PREPARAZIONE

-Miscelare a secco AVOLETTA, zucchero, CACAO e amido di riso

-Aggiungere l'albume e miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 5 minuti

-Aggiungere il burro fuso e miscelare

Avvertenze:

- la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.
- è molto importante non cambiare la tipologia di amido utilizzato

GLASSATURA E COTTURA

PREPARAZIONE

- Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sulla superficie dei dolci già lievitati
- Cuocere a 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

g 400

PREPARAZIONE

-Dopo il raffreddamento farcire la Veneziana con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL