

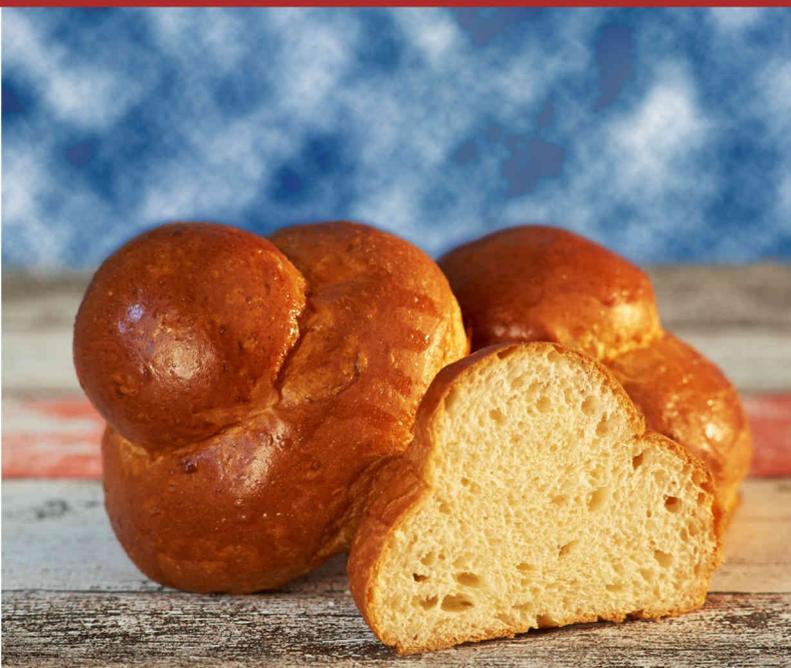


# BRIOCHE

*Morbidezza e freschezza*

miscela ricca di uova specifica per la produzione di lievitati di ottima qualità, stabili in surgelazione e con freschezza prolungata nel tempo.





## Brioche per gelato

<b>BRIOCHE</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	380 - 400 g
Lievito di Birra	80 g
Burro/Margarina	200 g
Aromi a piacere	q.b.

### modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando ad impastare fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

**temperatura dell'impasto:** 23-25° C

**riposo dell'impasto:** 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a piacere, posizionare su teglia con carta da forno.

**lievitazione:** 30 °C, 70% U.R. per 40-60 min. ca.

**cottura:** statico 190° C per 20 min. ca.  
rotor 170° C per 15 min. ca.

## Corona imperiale

<b>BRIOCHE</b>	<b>1.000 g</b>
Latte fresco	450 g
Lievito di Birra	70 g
Burro/Margarina	250 g
<b>PASTARANCIA TOP</b>	10 g

### modalità d'impiego:

Impastare **BRIOCHE**, latte, lievito di birra e **PASTARANCIA TOP** fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

**temperatura dell'impasto:** 23 - 25° C

**riposo dell'impasto:** 30 min. a 30° C con 70% U.R.

Formare delle palline da 80 g, allargarle e farcirle centralmente con **CONFIBEL LAMPONE** e rinchiuderle posizionandole con la chiusura verso il basso nello stampo a ciambella (6 palline per stampo ciambelle diametro 20 cm).

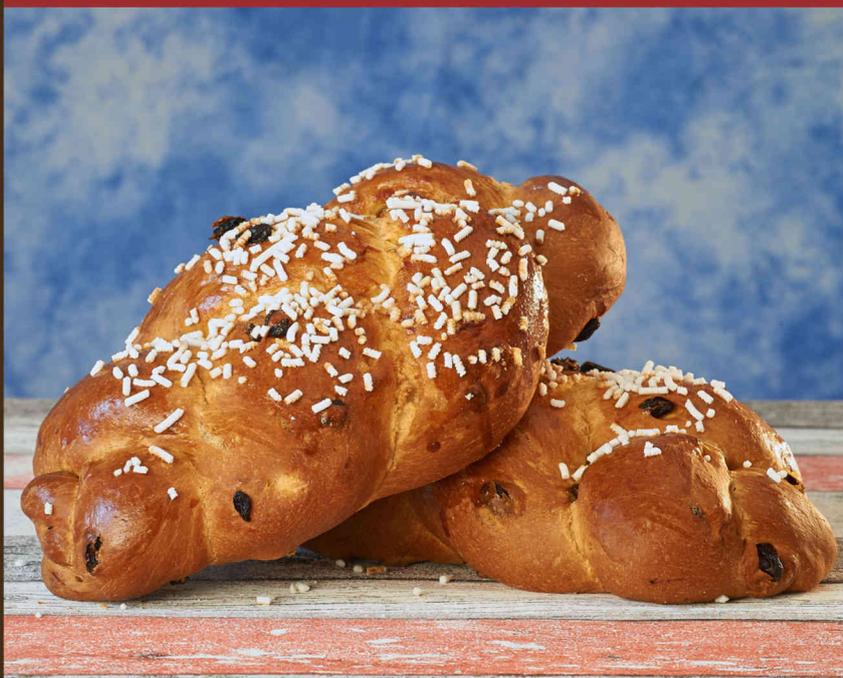
**lievitazione:** 30° C per 80 min. ca.

**Cottura:** statico a 190° C per 30 min. ca.  
rotor a 170° C per 25 min. ca.

# Caratteristiche

- Miscela ricca di uova
- Permette la produzione di lievitati di ottima qualità
- Molteplici possibilità d'impiego
- Velocità d'esecuzione
- Freschezza prolungata nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)



## Treccia

<b>BRIOCHE</b>	<b>2.000 g</b>
Acqua	600 g
Lievito di Birra	120 g
Burro/Margarina	400 g
Aromi a piacere	q.b.
Uvetta sultanina	800 g

### modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea. in ultimo aggiungere l'uvetta mescolando brevemente.

**temperatura dell'impasto:** 23-25° C

**riposo dell'impasto:** 30 min. a 30° C 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 150 g, intrecciare utilizzandone tre, posizionare su teglia con carta da forno.

**lievitazione:** 30 °C 70% U.R. per 40 min. ca. Lucidare con uovo, decorare con zucchero in granella.

**cottura:** Statico 180°C, Rotor 160°C per 25 min. valvola chiusa + 5 min. valvola aperta.



## Focaccia dolce

<b>BRIOCHE</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	350 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	180 g
Aromi a piacere	q.b.

### modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua e lievito, fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro-margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

**temperatura dell'impasto:** 23-25° C

**riposo dell'impasto:** 30 min. a 30° C 70% U.R.

Per focacce tonde pesare nel formato di 70 g, posizionare in teglie preformate unte Ø 12 o su carta da forno. Per teglia 60x40 stendere 1.200g d'impasto su teglia unta, lasciar lievitare per 20 min. alla temperatura di 30° C 70% U.R. Allargare poi le focacce con le dita colmando lo stampo preformato o allargarle su carta da forno.

Per teglia 60x40 foracchiare la superficie con le dita.

**lievitazione:** 30 °C, 70% U.R. per 60 min. ca.

Cospargere la superficie con abbondanti fiocchi di burro e zucchero semolato.

**cottura:** statico 210° C per 12-15 min. ca.  
rotor 180° C per 10-13 min. ca.



## Buondi

<b>BRIOCHE</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	350 g
Burro/Margarina	200 g
Lievito di Birra	70g
<b>OROBIANCO</b>	<b>10 g</b>

### modalità d'impiego:

Impastare BRIOCHE, acqua, lievito ed OROBIANCO fino ad ottenere un impasto formato, aggiungere poi il burro/margarina continuando l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

**temperatura dell'impasto:** 23 - 25° C

**riposo dell'impasto:** 30 min. a 70% U.R.

Formare a filoncino in pezzature da 60 g posizionare su teglia unta preformata

**lievitazione:** a 30° C 70% U.R. per 80 min. ca.

Glassare, decorare con granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.

**cottura:** statico 200° C per 16-17 min. ca.  
rotor 160° C per 15-16 min.

### Glassa

<b>PASTA MANDORLE MO</b>	<b>1000 g</b>
Albume	500 g
Zucchero	500 g
Amido	100 g

Mescolare PASTA MANDORLE MO zucchero e amido, aggiungere gradualmente l'albume.