

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE CRUNCHY AL CACAO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Uova intere</i>	50 gr
<i>Acqua</i>	220 gr
<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Latte fresco</i>	180 gr
<i>Cacao</i>	50 gr
<i>Aroma in emulsione brioche</i>	20 gr

FROLLA CRUNCHY

<i>Burro cremoso</i>	250 gr
<i>Zucchero a velo</i>	200 gr
<i>Farina frolla</i>	370 gr
<i>Uova</i>	50 gr
<i>Farina di mais tipo fumetto</i>	90 gr
<i>Cacao</i>	30 gr
<i>Sale</i>	3 gr
<i>Vaniglia</i>	2 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro, in una bacinella della planetaria munita di foglia, azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, incorporare il burro o la margarina fino al completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare una pallina di 50 gr e dare una leggera stretta. Fare lievitare, e prima della cottura, spennellare la superficie con poco acqua, coppare dei dischetti di frolla crunchy al cacao di diametro 6,5 cm.

FROLLA CRUNCHY

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto compatto. Stendere su due fogli di carta da forno a uno spessore di 2 mm. Porre in frigo almeno 1 ora prima dell'utilizzo.

COTTURA

180° per 15/17 minuti circa

FINITURA

Farcire la brioche al cacao dalla parte di sotto con crema Rio pistacchio GL. Lucidare una sola parte con gelosa neutra Giuso, l'altra metà spolverare con zucchero a velo.