

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE CAPPUCCINO



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>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Latte fresco</i>	450 gr
<i>Caffè liofilizzato arabica 100%</i>	20 gr
<i>Aroma in emulsine brioche</i>	20 gr

CRUMBLE AL CACAO

<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Zucchero di canna grezzo</i>	200 gr
<i>Farina frolla</i>	170 gr
<i>Cacao</i>	20 gr
<i>Farina di mais</i>	40 gr
<i>Farina di mandorle</i>	200 gr
<i>Sale</i>	3 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro, avendo cura di sciogliere il caffè nel latte presente in ricetta. 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 spruzzare con doratura spray all'uovo Eurovo. Cottura : 180°/190° per 12/15 minuti circa.

CRUMBLE AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto leggermente compatto. Sgranare su teglia, abbattere in negativo.

COTTURA

160° per 10 minuti valvola aperta, poi continuare altri 10 minuti a 150°

FINITURA

Farcire la brioche al cappuccino con tiramisù debic da sopra in modo abbondante, decorare con il crumble cotto, passare qualche minuto in abbattitore o frigorifero, glassare la superficie con il kiddy cover al caffè della komplet.