

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE AMARETTO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Burro o margarina</i>	100 gr
<i>Latte fresco</i>	500 gr
<i>Pasta scorzone d'arancia</i>	20 gr
<i>Aroma in emulsine brioche</i>	20 gr

GLAXA

<i>Glaxa</i>	1000 gr
<i>Albume d'uovo</i>	500 gr
<i>Olio di semi</i>	50 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 40/60 minuti in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare delle palline di 40 gr, dare una leggera stretta e dopo disporre in teglia 60x40, 35 pezzi. Fare lievitare e prima della cottura glassare con Glaxa braims e zucchero semolato, spolverare con zucchero a velo.

GLAXA

Preparare la Glaxa Braims 2 ore prima della cottura.

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, azionare in modalità moderata per 3 minuti circa. Coprire il composto ottenuto, utilizzare sulla brioche all'Amaretto.

COTTURA

180°/190 per 12/15 minuti circa.

FINITURA

Spennellare le brioche all'Amaretto in maniera delicata e non troppo, con gelosa neutra, cospargere di granella di amaretto Giuso.