



BRIOCHE TROPEZIENNE CARAMEL PASTICCERA

MONOPORZIONE LIEVITATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE

LATTE 3.5% M.G.

UOVA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO

SALE

BURRO PIATTO - PER LA SFOGLIATURA

PREPARAZIONE

- g 2500 Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.
- g 250 Terminare l'impasto con il burro morbido aggiunto in 2 volte.
- g 375 Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).
- g 375 Stendere la pasta, porre al centro il burro e ripiegare la pasta su se stessa in modo da avvolgerla completamente.
- g 375
- g 100 Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta
- g 25 l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi
- g 1000 lasciare riposare ben coperta per 10-15 minuti in frigorifero.
- Spianare infine allo spessore di 2,5 mm e tagliare delle strisce di 3 cm per 110 cm.
- Arrotolare le strisce, depositarle negli stampi e porle a lievitare a 24°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.
- Cuocere a 180-190°C per 20 min circa.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5
LILLY NEUTRO	g 15
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 170
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.

Aggiungere il LILLY e mescolare.

Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il mixer ad immersione.

Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

FARCITURA E GUARNIZIONE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA	Q.B.
TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliate la brioche a metà orizzontalmente.

Montate la chantilly alla vaniglia in planetaria.

Alternate la chantilly alla vaniglia con il CHOCOCREAM intorno al bordo esterno della brioche formando una corona.

Riempite il centro con entrambe le creme e qualche goccia di TOFFEE D'OR CARAMEL.

Chiudete la tropezienne e spolverarla con BIANCANEVE.

Decorate con DAISY XL DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE