

BRIOCHE TROPEZIENNE CARAMEL PASTICCERA

MONOPORZIONE LIEVITATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO	g 2500	Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro morbido, fino ad ottenere una pasta liscia.
ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 250	Terminare l'impasto con il burro morbido aggiunto in 2 volte.
LATTE 3.5% M.G.	g 375	Lasciare riposare la pasta ben coperta per circa 30-45 minuti in frigorifero (+5°C).
UOVA	g 375	Stendere la pasta, porre al centro il burro e ripiegare la pasta su se stessa in modo da avvolgerla
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 375	completamente.
LIEVITO	g 100	Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta
SALE	g 25	l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a quattro, quindi
BURRO PIATTO - PER LA SFOGLIATURA	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 180-190C° per 20 min circa.



CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 100	Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5	Aggiungere il LILLY e mescolare.
LILLY NEUTRO	g 15	Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il mixer ad immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 170	Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.
PANNA 35% M.G.	g 200	

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

