# BRIOCHE, VENEZIANE, COLOMBINE (PANDORA)

## LIEVITATI

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## RICETTA IMPASTO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANDORA | g 1.000 |
| UOVA | g 100 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 50 |
| ACQUA - (20-24°C) | g 300-350 |

### PREPARAZIONE

Impastare PANDORA, uova, lievito ed una parte di acqua.

Aggiungere la restante acqua in 2-3 volte.

Impastare, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

Lasciare riposare l'impasto, coperto da un telo per 20 minuti a temperatura ambiente.

Successivamente, schiacciare la pasta, arrotolarla e lasciarla riposare per ulteriori 15 minuti.

Dopo il riposo, suddividerla nei pesi voluti e darle la forma desiderata.

Collocare su teglie le paste formate e portarle a lievitazione in cella per 60-80 minuti a 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

## DECORAZIONE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| UOVA | Q.B. |
| GRANELLA DI ZUCCHERO | Q.B. |
| ZUCCHERO A VELO | Q.B. |
| ZUCCHERO SEMOLATO | Q.B. |

## GLASSA PER VENEZIANE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BRIOBIG | g 1000 |
| ALBUME | g 600-650 |

### PREPARAZIONE

Mescolare energicamente BRIOBIG ed albume per qualche minuto.

Conservare in frigo, ben coperto, fino all'utilizzo.

## GLASSE PER COLOMBINE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 400 |
| ACQUA | g 200 |
| FARINA "DEBOLE" | Q.B. |

### PREPARAZIONE

Mettere in un pentolino l'acqua con lo zucchero e portare a bollore, cosi da creare uno sciroppo.

Aggiungere successivamente un poco di farina per ispessire lo sciroppo, quindi miscelare nuovamente.

### COMPOSIZIONE FINALE

Ultimata la lievitazione, decorare i dolci in base al prodotto che vorremo ottenere:

- Le BRIOCHE possono essere semplicemente lucidate pennellandole con uovo.

- le VENEZIANE devono essere ricoperte con glassa (BRIO BIG g1000 e albume g 650 ) e cosparse con granella di zucchero.

- le COLOMBINE vengono spennellate con uno sciroppo di acqua e zucchero (1:2) addensato con poco di farina e ricoperte con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.

AVVERTENZE:
- Si consiglia di passare alla decorazione ed alla cottura prima di aver raggiunto il massimo della lievitazione.