



## TRIONFO AI FRUTTI ROSSI

*RICETTA PER 17 BRIOCHE*

### BRIOCHE

---

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LIEVITO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE FINO  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - E DI ARANCIA

g 1000  
g 50  
g 45  
g 30  
g 15  
g 400  
g 500  
g 20

#### PREPARAZIONE

Versare l'acqua e il lievito direttamente in planetaria e miscelare.  
Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.  
Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.  
Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.  
La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.  
Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.  
Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte).  
Spezzare l'impasto in pezzi da 120gr circa e metterli in stampi da budino imburrati.  
Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-29°C con relativa umidità dell'80% per circa 2 ore.  
Dopo la lievitazione spennellare la superficie con l'uovo e infornare a 160°C per circa 15-18 minuti.

### CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

---

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

g 340

## CHANTILLY ALLA FRAGOLA

---

### INGREDIENTI

PUREA DI FRAGOLA	g 450
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 570
PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 24
ACQUA	g 24

### PREPARAZIONE

Idratare la gelatina con l'acqua.

Portare la gelatina di fragole a ebollizione, versare il composto ancora caldo sul cioccolato bianco fuso per ottenere una buona emulsione.

Aggiungere la gelatina sciolta e mixare con un mixer ad immersione. Aggiungere la panna liquida.

Porre in frigorifero per almeno 8 ore per lasciar cristallizzare.

Montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza soffice e cremosa.

## COULIS AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI	g 450
ZUCCHERO INVERTITO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
PECTINA	g 2

### PREPARAZIONE

Scaldare la purea di lamponi con lo ZUCCHERO INVERTITO a 50°C, aggiungere lo zucchero precedentemente miscelato con la pectina.

Portare a bollore per 2 minuti.

Conservare in frigorifero.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la brioche con la crema croccante ai frutti rossi.

Dressare sulla superficie del dolce uno strato di chantilly alla fragola.

Decorare con frutti rossi freschi e Rose Petal Pink di Dobra.

Terminare con il coulis al lampone.