

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE FORNO - PANETTONE**

Veneziane-Brioche per gelato con impasto diretto

DOLCE FORNO	g 1.000
Acqua	g 150
Latte	g 150
Uova intere	g 150
Burro o MARBUR CREMA	g 150
Lievito	g 40
Sale	g 10

IMPASTO: impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciare riposare per 25-30 minuti dopodiché suddividere in pezzi da 70 grammi. Arrotolare i pezzi, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

VENEZIANE: ricoprire con un velo di glassa BRIOBIG o MANDORGLASS QUICK, decorare con granella di zucchero di tipo grosso, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno moderato alla temperatura di 180-190°C per 18-20 minuti.

BRIOCHE PER GELATO: cuocere senza decorare a 190-200°C per 12-15 minuti.

AVVERTENZE: i migliori risultati si ottengono cuocendo i dolci prima che la lievitazione raggiunga il culmine. Le temperature ed i tempi sopra indicati possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari condizioni ambientali.