



BRIOCHE SACHER

IMPASTO BRIOCHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
LATTE INTERO
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G.
LIEVITO DI BIRRA
SALE
MORELLINA
ACQUA - (2)

g 1000
g 150
g 200
g 150
g 150
g 50
g 15
g 130
g 100

PREPARAZIONE

-Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una ganache che andrà aggiunta come ultimo ingrediente quasi al termine dell'impasto.

-Impastare Dolce Forno, la restante acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti

-aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

-Terminare l'impasto aggiungendo prima la ganache.

-Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.

-Successivamente suddividere in pezzi da 10 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

INSERTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
ACQUA
BURRO 82% M.G.

g 1500
g 380
g 450

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità.

Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).

Versare il composto in una teglia 60x40 rivestita di carta forno

Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.

Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.

Coppare dei dischi di brownies da 5-6 cm. Conservare in congelatore fino all'utilizzo.

FARCITURA ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

CONFETTURA ALBICOCCA

Q.B.

COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere a 32-35°C per procedere all'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Su tappetino microforato per tartellette adagiare i dischi di brownies.

Distribuire in modo circolare 5 palline di brioches (10g ognuna)

Far lievitare a 28-30°C con umidità dell'80%

Cuocere a 170-180°C per 8 min.

Appena sfornati dressare un ciuffo abbondante di confettura albicocca nel centro.

Far raffreddare e glassare la base della brioches con il chocosmart cioccolato.

Decorare con il sigillo di IRCA ed un filetto di albicocca semicandito.



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE