

BRIOCHE CLASSICA

Brioche

Chef: Gianluca Furlan



RICETTA BASE: BRIOCHES ALL'ITALIANA CLASSICA

Ingrediente	Q.tà gr	%
Farina Grano Tenero Viola "00" W 360/380	1,000 kg	40,49
Latte fresco Intero 3,6% MG Base	200 g	8,10
Uova intere Fresche	250 g	10,12
Tuorli d' uovo Pastorizzati	100 g	4,05
Lievito di birra fresco	50 g	2,02
Zucchero semolato [Standard]	175 g	7,09
Burro Cremoso Standard [Standard]	175 g	7,09
Burro piatto 82% per laminazione [Lescure]	500 g	20,24
Sale Fino	18 g	0,73
Bacca di vaniglia	2 g	0,08
TOTALI	2,470 kg	100,00

Temperatura di cottura: **165°C v.c 5min 160°C v.a 10min 150°C v.a 10min oppure 175°v.a 18min tutte a mezza ventola**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Alluminio**

Tempo di cottura: **5min+10min+10min oppure 18min**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **+4°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **-18°C Congelatore contenitore ermetico crudi o cotti**

Temperatura di vendita: **Ambiente**

Durata prodotto: **-18°C crudi 30gg cotti 15gg Temperatura ambiente 24 ore**

Mettere i primi 5 ingredienti in planetaria e lavorarli con il gancio fino a ottenere una massa omogenea, una volta formata la prima maglia glutinica unire in 2-3 volte il mix di olio e sale e lavorare fino a completo assorbimento. Lasciare puntare per 10-15 min poi stendere in placca e mettere in frigorifero ben coperto per 3-4 ore oppure tutta notte. L'indomani se vogliamo sfogliarli aggiungere per ogni 1000g di pasta brioche pronta 250g di burro piatto e procedere nel seguente modo, prendere l'impasto e incassare il burro piatto precedentemente portato a 4mm e formare la prima piega semplice e una a 5 Pastry Concept method, mettere in frigorifero per 60 min circa poi stendere a 4-5mm e formare i propri sfogliati a piacere far lievitare a 26°-28°C per 60-90 min poi mettere in cottura.

N.B. Se si vogliono creare delle brioche senza burro laminato basta solo l'indomani dare 2 pieghe semplici all'impasto per dare un po di incordatura far riposare 20 min in frigorifero poi formare mettere a lievitare a 26°-28°C per 60-90 min poi portare a cottura. Possiamo poi creare dei buonissimi krapfen e veneziane formando delle palline che vanno dai 40g a 50g l'una ben pirlate lasciate lievitare per 60-90 min poi cottura krapfen 155°-165°C in olio girasole o arachidi per le veneziane cottura 165°C 16 min valvola aperta al 75%.

BRIOCHE CLASSICA

Brioche

Chef: Gianluca Furlan



PARAMETRI E NOTE ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE

Temperatura di cottura: **165°C v.c 5min 160°C v.a 10min 150°C v.a 10min oppure 175°v.a 18min tutte a mezza ventola**

Tipo di forno: **Ventilato**

Tipo di teglia: **Alluminio**

Tempo di cottura: **5min+10min+10min oppure 18min**

Valvola: **Aperta**

Raffreddamento: **+4°C Abbattitore**

Stoccaggio / Conservazione: **+4°C Frigorifero -18°C Congelatore ben coperti ermeticamente o sottovuoto**

Temperatura di vendita: **Temperatura ambiente ben confezionato in contenitori idonei**

Durata prodotto: **-18°C 30 gg +4°C 3-4 gg In sottovuoto o in contenitori ermetici 1-2 gg temp. amb**

Mettere i primi 5 ingredienti in planetaria e lavorarli con il gancio fino a ottenere una massa omogenea, una volta formata la prima maglia glutinica unire in 2-3 volte il mix di olio e sale e lavorare fino a completo assorbimento. Lasciare puntare per 10-15 min poi stendere in placca e mettere in frigorifero ben coperto per 3-4 ore oppure tutta notte. L'indomani se vogliamo sfogliarli aggiungere per ogni 1000g di pasta brioches pronta 250g di burro piatto e procedere nel seguente modo, prendere l'impasto e incassare il burro piatto precedentemente portato a 4mm e formare la prima piega semplice e una a 5 Pastry Concept method, mettere in frigorifero per 60 min circa poi stendere a 4-5mm e formare i propri sfogliati a piacere far lievitare a 26°-28°C per 60-90 min poi mettere in cottura.

N.B. Se si vogliono creare delle brioches senza burro laminato basta solo l'indomani dare 2 pieghe semplici all'impasto per dare un po di incordatura far riposare 20 min in frigorifero poi formare mettere a lievitare a 26°-28°C per 60-90 min poi portare a cottura. Possiamo poi creare dei buonissimi krapfen e veneziane formando delle palline che vanno dai 40g a 50g l'una ben pirlate lasciate lievitare per 60-90 min poi cottura krapfen 155°-165°C in olio girasole o arachidi per le veneziane cottura 165°C 16 min valvola aperta al 75%.

QUANTITA' DI IMPIEGO DEL DOLCE

Ricetta Base	Quantità
Brioches all'Italiana Classica	2,470 kg
Totale impieghi	2,470 kg

BRIOCHE CLASSICA

Brioche

Chef: Gianluca Furlan



VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

Valore Energetico: 445 Kcal, 1.856 KJ

Grassi	27,00 g	Lattosio	0,57 g
di cui olii	2,04 g	Acqua	26,97 g
di cui burro 28-32	24,88 g	Solidi Totali	73,04 g
di cui burro cacao	0,00 g	Fibra	1,03 g
di cui acidi grassi saturi	15,82 g	Ceneri	0,84 g
Carboidrati	43,39 g	Altri solidi	28,69 g
di cui zuccheri	7,85 g	Alcool	0,00 g
Proteine	7,00 g	Colesterolo	81,59 mg
Sale	0,12 g	Calcio	22,20 mg
Cacao	0,00 g	POD	7,17
		PAC	7,41



Apporto calorico

- Grasso: 54,66%
- Carboidrati: 39,04%
- Proteine: 6,30%

ALLERGENI:



Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

BRIOCHE CLASSICA

Brioche

Chef: Gianluca Furlan



Riepilogo Fabbisogno Ingredienti per il dolce

Ingrediente	Q.tà
Farina Grano Tenero Viola "00" W 360/380	1,000 Kg
Burro piatto 82% per laminazione	500 g
Uova intere Fresche	250 g
Latte fresco Intero 3,6% MG Base	200 g
Zucchero semolato	175 g
Burro Cremoso Standard	175 g
Tuorli d' uovo Pastorizzati	100 g
Lievito di birra fresco	50 g
Sale Fino	18 g
Bacca di vaniglia	2 g
TOTALE	2,470 Kg