



Stesura di **Ivo Corsini**

Brioche danese

INGREDIENTI:

Gr. 3600	Farina SOTTOZERO
Gr. 1200	Latte
Gr. 120	Lievito
Gr. 450	Zucchero
Gr. 60	Sale
Gr. 750	Burro
Nr. 600	Uova
Nr. 1	Bacca di vaniglia
Nr. 1.	Buccia di arancio

Temperatura finale dell'impasto 27° C

IMPASTO CON IMPASTATRICE:

Tempi di impasto:

7 minuti in prima velocità

3 in seconda velocità

PROCEDIMENTO:

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti trattenendo metà burro, che andrà aggiunto alla fine.

La puntatura dovrà avvenire per 1 ora a 25/26°C.

Passare poi al freddo a 5°C per 2 ore minimo se l'utilizzo sarà in giornata

oppure 12 ore a 5°C appena terminato l'impasto.

Dividere in pezzi da 80 grammi, dare una preforma, dopo 5 minuti dare la forma finale. Porre a lievitare per 60 minuti a 28°C.

Infernare a 180° con vapore per 15 minuti.

Croissant con MORA

INGREDIENTI

Farina MORA	1000 g
K2 (1 %)	10 g
acqua fredda	450/500 g
Sale	20 g
Uova intere	n° 2 = 100g
Zucchero	150 g
Fruttosio	25 g
Lievito birra	30 g
Burro	50 g

PROCEDIMENTO

Lavorare il burro morbido con lo zucchero.

Aggiungere i tuorli sempre mescolando, poi aggiungere la farina, il sale e gli aromi.

Lasciar riposare almeno un ora in frigo prima dell'utilizzo.

Margarina sfoglia g. 250 per 1 Kg d'impasto

Impastare gli ingredienti nell'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato. Temperatura impasto 24°C.

Spianare l'impasto in una teglia e metterlo in frigorifero (ben chiuso da un avvolgimento di nylon).

Lasciare riposare in frigo tutta la notte.

Pesare la margarina necessaria e laminarla a strato sottile (6 mm).

CORNETTO
con
MIA "SEI" e MIA "M"

INGREDIENTI

Farina MIA "SEI"	2000 g
Farina MIA "M"	1000 g
K4 Vital Faridea	100 g
Acqua fredda (lentamente)	1300 g
Uova intere	360 g
Zucchero	320 g
Miele	60 g
Lievito di birra	75 g
Sale	55 g
Burro	150 g

Burro per sfogliare: 250 g per 1 kg di impasto

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione del burro che sarà aggiunto a fine impasto. Temperatura impasto 24°C.

Spianare l'impasto su una teglia, poi abbattere a +15°C e conservare a 1°C per 12 ore.

Incorporare il burro e dare una piega a quattro e una a tre.

Porre su una teglia e far riposare in frigorifero per 30 minuti (ben chiuso con una pellicola).

Una volta raffreddata la pasta, stendere allo spessore di 3 mm, tagliare l'impasto e dare la classica forma a cornetto.

Lievitare in cella (25-26°C e 70% umidità) per 60-90 minuti.

Cottura in forno Rotor a 170°C per di 21-23 minuti.



Stesura di **Ivo Corsini**

Veneziana con MIA X

INGREDIENTI:

g. 2000	farina MIA "X"
g. 80	lievito compresso
g. 1000	uova
g. 300	zucchero
g. 32	sale
g. 200	latte
g. 800	burro
g. 40	K2
nr. 3	BACCHE VANIGLIA

TEMPI DI IMPASTO:

4 minuti in prima velocità
7 in seconda velocità

PROCEDIMENTO:

Iniziare l'impasto con farina, il k2, lievito compresso due terzi di uova il latte e un terzo del burro tutto lo zucchero e il sale
Dopo qualche minuto aggiungere un altro terzo di burro. Poi lentamente le uova. .
Quando tutto sarà ben assorbito aggiungere lentamente il burro rimanente morbi-do ma non sciolto.
Porre al freddo a 4/5 °C per circa 12 ore.
Dividere in pezzi da 80 gr. e formare.
Far lievitare per un'ora e 40 minuti a una temperatura di 26 gradi.
Dorare e infornare a 200 gradi per circa 16 -18 minuti per pezzature da 80 gr.