

MAÎTRE DESSERT VÉNITIEN



BRIOCHES VENITIENNES

Mastro
Impasto

**Produit
professionnel
pour BRIOCHE ET
CROISSANT**



**LA QUALITÉ
EXCEPTIONNELLE**

GTATM
• GIUPPONI •
per talenti artigiani

GTA Srl, Via Emilia, 14
24052 Azzano San Paolo, BG
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: info@gtagiupponi.com

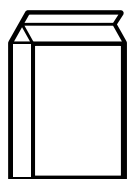
MAÎTRE DESSERT VÉNITIEN



Préparation complète pour réaliser facilement et en peu de temps des brioches, des brioches vénitiennes, des croissants, des tresses, des beignets et tout autre type de douceurs au levain.



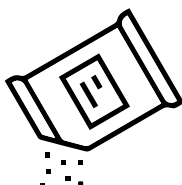
dosi consigliate



Mastro
dolce
Kg. 10



Eau
Kg. 3,9



Levure
sèche
g. 120

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre de type "O", sucre, huile de palme, gluten de blé vital, lait écrémé en poudre, sel, émulsifiant E472e, dextrose, farine de blé malté, alpha amylase, arômes naturels, colorant E160a, farine d'agent de traitement E300.

FOCUS:

Allumez la fantaisie et ajoutez au mélange des raisins secs, des gouttes de chocolat, des fruits confits ou des fruits secs.

MÉTHODE

- 1) Mettez tous les ingrédients dans la spirale et pétrissez pendant 3 minutes en 1ère vitesse + 10 minutes en 2ème vitesse.
- 2) Reste de la pâte : 15 minutes.
- 3) Cassez et façonnez comme vous le souhaitez. Laisser lever dans la cellule ou recouvrir de feuilles en plastique pendant 60 minutes.
- 4) Casser et façonner au goût.
- 5) Badigeonnez d'oeuf battu et recouvrez de sucre semoule.
- 6) Cuire d'abord avec les vanes ouvertes et ensuite à 180 degrés pendant 15 minutes.

A partir de la même pâte on peut réaliser des croissants feuilletés en suivant le méthode classique de pliage en plusieurs couches en incorporant du beurre et de la margarine pour pâte feuilletée : quantité 3 kg pour 10 kg de mélange.

