



Brioche quadrata: **uno stile "personale"** **in panificio**

PROPORRE AI CLIENTI PRODOTTI INNOVATIVI ORMAI NON È IMPOSSIBILE. COSÌ COME LA POSSIBILITÀ DI REALIZZARLI PROPRIO COME PIACCONO A VOI: SOFFICI O CROCCANTI, LEGGERI O RICCHI. È QUESTO IL MESSAGGIO CHE EZIO MARINATO HA VOLUTO FAR PASSARE NEL VOLUME "FARINA D'AUTORE", DA CUI SONO TRATTE SIA LA RICETTA SIA LE SPLENDEDE IMMAGINI.





Cosa voglio ottenere?

Un prodotto con diverse strutture: soffice (pasta lievitata), croccante (glassa) e friabile (la frolla).

Cosa uso e perché?

Uso le mele spadellate per apportare umidità al prodotto durante la masticazione.

Come procedo?

È consigliabile preparare la base frolla e le mele spadellate il giorno precedente.

Cambiando le percentuali cosa succede?

Posso decidere le proporzioni delle varie strutture a piacimento. ()

LA FARINA UTILIZZATA IN QUESTA RICETTA **Multicereali - Linea QB**

È una farina innovativa, ottenuta miscelando la farina Manitoba con cereali integrali "minori" che donano al prodotto valori nutrizionali sapientemente equilibrati: la segale, ricca di lisina che permette ai tessuti muscolari di resistere meglio alla fatica; l'orzo, ricco di beta-glucani che contribuiscono a ridurre colesterolo e glucosio; il riso, ricco di carboidrati ad alta digeribilità è indicato per persone sensibili al glutine e l'avena, ricca di fibre che riducono il tasso glicemico.

QB Multicereali è adatta alla preparazione di prodotti da forno e pasta fresca.



Ingredienti

per la pasta brioche

farina Multicereali Molino Grassi Linea QB	kg 1
lievito madre	g 200
lievito compresso	g 30
latte	g 400
uova intere	g 200
zucchero di canna	g 100
miele	g 50
burro freddo a dadini	g 250
sale	g 15
bacca di vaniglia	1

per la frolla montata alla cannella

burro	g 400
zucchero a velo	g 150
farina di nocciole	g 100
uova intere	g 150
farina debole	g 500
baking	g 4
cannella in polvere	g 4 (facoltativa)
mele spadellate (o composta di mele)	

Procedimento

All'interno dello stampo con la frolla, adagiare delle palline di pasta brioche da g 20, far lievitare a una temperatura non superiore di 26°C, glassare e cuocere a 170°C per 25 minuti.

per la pasta brioche

Impastare farina, lievito, latte e uova, poi, lentamente, gli zuccheri e infine il burro, il sale e la vaniglia. Passare l'impasto in frigorifero per 12 ore circa.

per la frolla montata alla cannella

Montare il burro con lo zucchero, unire lentamente le uova poi le farine e la cannella. Versare negli stampi e precuocere a 170°C per 10-12 minuti, una volta raffreddata, stendere a questo punto delle mele spadellate (o una composta di mele) sulla frolla.



Molino Grassi
via Emilia Ovest, 347
43126 Parma
info@molinograssi.it
www.molinograssi.it

