

Treccia Proteica alle albicocche

Brioche Proteica con gocce di cioccolato

DOSE DORO

PREIMPASTO TRECCIA:

CROISSANT PROTEIO	200 g
Acqua	110 g
Lievito	30 g

IMPASTO:

CROISSANT PROTEIO	800 g
Lievito	10 g
Uova	400 g
Zucchero	90 g
Pasta d'arancio	35 g
Margarina per impasti	200 g
Semicanditi all'albicocca	250 g
Arte frutta	

DECORAZIONE:

PROTEIOS P05G **q.b.**



TRECCIA: PREIMPASTO: Impastare CROISSANT PROTEIO, l'acqua e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Porre a lievitare coperto da un telo di plastica a 30°C per 30/40 minuti o comunque fino a triplicazione del volume iniziale.

IMPASTO: Rimettere il preimpasto in macchina ed impastare nuovamente con i restanti ingredienti, esclusa la margarina e i semicanditi, fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere quindi la margarina e lavorare fino a completo assorbimento. Una volta ultimato l'impasto, inserire i semicanditi fino ad ottenere una distribuzione uniforme. Lasciare riposare l'impasto al massimo 10 minuti coperto da un telo di plastica in ambiente. Spezzare del peso di 90 g e formare delle palline, lasciarle riposare fino alla creazione di una leggera pelle. Dopo il riposo formare dei filoncini ed intrecciarne due. Adagiare in stampi da plumcake da 400 g precedentemente oleati. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C con U.R. del 75% per circa 90 minuti. Prima della cottura spennellare, preferibilmente con lucidante proteico 100% vegetale CSM, e decorare con PROTEIOS P05G.

Forno ventilato: 170°C per 16 minuti circa. **Forno statico:** 190°C per 16 minuti circa.

NOTA: per bauletti da 180g è possibile aggiungere alla decorazione fino a 7g di zucchero semolato ogni 3g di PROTEIOS P05G mantenendo la dichiarazione "FONTE DI PROTEINE".

