



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

VENEZIANA BLACKERY

Ingredienti brioche:

g	1000	Miscela al cacao "Blackery Forte" Molino Dallagiovanna
g	50	Lievito compresso
g	200	Lievito madre maturo
g	300	Acqua
g	250	Uova
g	125	Zucchero
g	55	Miele d'acacia
g	65	Pasta d'arancio
g	10	Sale
g	350	Burro

g 2405 Totale

Procedimento:

Iniziare a impastare i primi 7 ingredienti elencati, lavorare fino a rendere l'impasto sodo e con la formazione della maglia, di seguito unire poco per volta il burro morbido (18/20°C) mescolato con gli aromi e il sale, far lavorare fino a completo assorbimento.

Far lievitare per 1 ora ca. a una temperatura di 24/26°C, ben coperta con HR 75%, mettere in frigo a +4°C per tutta la notte.

L'indomani formare delle sfere da 50g ca., mettere in stampo scanellato.

Lasciar lievitare a 28°C per 3 ore con HR 75%.

Posizionare sulla veneziana un dischetto di frolla una volta lievitata.

Cottura: 160/170°C per 13-15 minuti



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

2

PASTA FROLLA BLACKERY

Ingredienti:

g	500	Miscela al cacao "Blackery Debole" Molino Dallagiovanna
g	250	Burro 82% m.g.
g	1	Bacca di vaniglia
g	271	Zucchero a velo
g	79	Uova intere
g	1100	Totale

Procedimento:

Mescolare assieme fino a ottenere un impasto legato.

Stendere ad uno spessore di 2 mm, cospargere di uovo sbattuto e far aderire zucchero di canna grezzo.

CREMA PASTICCERA

Ingredienti:

g	100	Latte fresco intero
g	375	Panna 38%
g	3	Bacca di vaniglia
g	8	Scorza di limone
g	365	Zucchero semolato
g	500	Tuorli d'uova
g	100	Amido di mais
g	2351	Totale

Procedimento:

Realizzare una crema pasticcera.