

## EXOTIC TASTE



### **IMPASTO**

1000 g **MIX ONE NATURE**

5 g sale

30 g lievito di birra

100 g tuorlo

260 g acqua temperatura ambiente

100 g burro

15 g **AROMA ARANCIO/LIMONE NATURALE CRESCO**

### **COMPOSTO:**

1000 g burro + 600 g zucchero

### **DECORAZIONE**

Q.B. **VARIEGÒ MANGO-MARACUJA**

Impastare tutto in planetaria e far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente; quindi stendere l'impasto e posizionarlo su una teglia. Coprire e depositare in frigorifero per almeno 12 ore.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 5-6 mm, stendervi sopra 350 g del composto indicato in ricetta e dare una piega a 3. Tagliare delle strisce di pasta larghezza 2 cm x altezza 30-32 cm, del peso di circa 90 g e dare la forma a "S". Far lievitare a 26°C per circa 60-65 minuti e infornare alla temperatura di 170°C per 15 minuti.

Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

Una volta raffreddate, spalmare le brioche in superficie seguendo la linea ad "S" con Variegò Mango-Maracuja.