



MARTIN BRAUN GRUPPE

Viennoiserie



Poolish

1000 g **CRE-L**
1000 g acqua
30 g lievito di birra

Preparare il poolish e far lievitare 120 minuti a 26-28°C

Impasto

Poolish precedentemente preparato

1500 g **CRE-L**
50 g lievito di birra
100 g latte
100 g panna

Impastare il tutto fino al formarsi della maglia glutinica.

Aggiungere:

60 g miele
30 g sale
200 g burro ammorbidito

Lavorare in impastatrice. Creare dei panetti da 3,5 kg, schiacciare e far riposare in frigorifero una notte. Il girono successivo laminare (utilizzare 1 kg di burro da laminazione ogni 3,5 kg di impasto).

Dare le pieghe come d'abitudine (per risultati ottimali si consigliano 2 pieghe a 4).

Formare a seconda del pezzo desiderato. Lievitare a 26-28°C per 2-3 ore. Infornare come d'abitudine.

Farcire a piacere, ad esempio con crema (**KI**) abbinata a strati di Velvet Cake Red e farcitura di frutta oppure pralinati con nota crunchy (cioccolati + linea **Kranfil's**).

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.



MARTIN BRAUN GRUPPE



Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.