

SOMMARIO

Gli italiani e la brioche.....	7
La pasta brioche	8
Dolce e salata.....	8
La brioche perfetta.....	8
Dimensione:.....	8
Colore:.....	8
Lucidatura:.....	9
Profumo:.....	9
Consistenza.....	9
Assaggio:.....	9
Sfogliatura:.....	9
Ingredienti e dosi.....	9
Farina:.....	9
Zucchero:.....	9
Sale:.....	10
Grassi:.....	10
Acqua:.....	11
Latte:.....	11
Uova:.....	11
Aroma:.....	12
Altri ingredienti:.....	12
Brioche “reverse engineering”	12
Farina.....	14
Lievito.....	14
Liquidi.....	14
Grassi.....	15
Uova.....	15
Zucchero.....	15
Sale.....	15
Aromi.....	15
Conclusioni.....	16

Bilanciare la ricetta della brioche	16
Bilanciatore della Pasta Brioche	17
Creare una ricetta bilanciata	17
Modificare una ricetta esistente	19
Impasto	20
Giovanni Pina	20
Luca Montersino.....	21
Leonardo Di Carlo	21
Piergiorgio Giorilli.....	21
Sorelle Simili	21
Stefano Deidda.....	21
Christofe Felder	21
Paolo Sacchetti	21
Michel Roux.....	21
Julia Child	21
Pierre Hermè	21
La sequenza di impasto:	21
Formatura	22
Brioche classica:	22
Brioche col tupper:	22
Cornetto dritto:	22
Cornetto chiuso:.....	22
Trecce:.....	22
Danubio:.....	22
Bastoncino.....	22
Barchette.....	22
Lucidatura	23
Glassatura	23
Ghiaccia alle mandorle di Giovanni Pina	23
Glassa per brioche di Leonardo di Carlo	23
Cottura:	24
Variazioni sul tema	24
Farina:	24

Zucchero:.....	24
Grassi:.....	24
Acqua:	27
Latte:	27
Uova:	27
Aroma:.....	27
Ricette salutistiche	27
SAL1-Brioche al farro e olio evo	27
Ingredienti - I impasto	28
Ingredienti - Il impasto	28
Procedimento - I impasto	28
Procedimento - Il impasto	28
Analisi del bilanciamento.....	29
SAL2-Brioche al fruttosio, farro e kamut	29
Ingredienti	29
Procedimento	30
Analisi del bilanciamento.....	30
Ricette d'autore	31
RA-1 Giovanni Pina - Brioche	32
Ingredienti - I impasto	32
Ingredienti - Il impasto	33
Procedimento – I impasto	33
Procedimento – Il impasto	33
RA-2 Luca Montersino - Brioche	34
Ingredienti	34
Preparazione	34
RA-3 Leonardo Di Carlo - Brioche	35
Ingredienti	35
Procedimento	35
RA-4 Leonardo Di Carlo – Brioche all’olio d’oliva.....	36
Ingredienti	36
Procedimento	36
RA-5 Leonardo di Carlo.....	37

Pasta Brioche PERFETTA

Ingredienti – I impasto.....	37
Ingredienti – Il impasto.....	37
Procedimento – I impasto	37
Procedimento – Il impasto	38
RA-6 Piergiorgio Giorilli - Brioche briosa	38
Ingredienti - Polish.....	38
Ingredienti - Impasto	38
Preparazione - Polish.....	39
Preparazione - Impasto	39
Note:.....	39
RA-7 Piergiorgio Giorilli - Brioche sfogliate.....	39
Ingredienti	39
Procedimento.....	40
Note:.....	40
RA-8 Piergiorgio Giorilli - Brioche ai lamponi.....	40
Ingredienti	40
Procedimento.....	41
Note:.....	41
RA-9 Piergiorgio Giorilli - Brioche alle mandorle e all'albicocca	41
Ingredienti	41
Procedimento.....	42
Note.....	42
RA-10 Piergiorgio Giorilli – Pan brioche.....	42
Ingredienti	42
Procedimento.....	42
RA-11 Piergiorgio Giorilli - Brioche al germe di grano	43
Ingredienti	43
Procedimento.....	43
RA-12 Stefano Deidda - Brioche	44
Ingredienti	44
Procedimento.....	44
RA-13 Christofe Felder - Brioche	45
Ingredienti	45

Pasta Brioche PERFETTA

Procedimento	45
RA-14 Paolo Sacchetti – Pesche di Prato	46
Ingredienti	46
Procedimento – I impasto	46
Procedimento – II impasto	47
RA-15 Sorelle Simili.....	47
Ingredienti per il lievito	47
Ingredienti per l'impasto	47
Procedimento per il lievito	48
Procedimento per l'impasto	48
RA-16 Michel Roux	48
Ingredienti	48
Procedimento	49
Note:.....	49
RA 17 - Julia Child	49
Ingredienti – I impasto.....	49
Ingredienti – II impasto.....	50
Procedimento – I impasto	50
Procedimento – II impasto	50
Note:.....	50
RA-18 Pierre Hermè - La Brioche Nanterre.....	50
Ingredienti	51
Procedimento	51
RA-19 Pierre Hermè - Brioche	52
Ingredienti	52
Procedimento	52
Della famiglia delle brioche	53
VAR-1 Tarte tropezienne	53
Ingredienti	53
Procedimento - lievito	53
Procedimento - impasto	53
VAR-2 Tarte tropezienne	54
Ingredienti - lievito	54

Pasta Brioche PERFETTA

Ingredienti - impasto	54
Procedimento - lievito	54
Procedimento - impasto	54
VAR-3 Torta delle rose di Giovanni Pina	55
Ingredienti - Biga	55
Ingredienti - Rinfresco:	55
Ingredienti - Farcia:.....	55
Procedimento - Biga:	55
Procedimento - Rinfresco:	56
Guida all'uso del file BPB.xlsm.....	57
Foglio:BPB in %.....	57
Foglio:BPB in g.....	57
Foglio: Indice RA.....	57
Foglio: Indice RA-Analisi	57
Foglio: RA-x.....	57
Foglio: VAR-x	57
Foglio: SAL-x	57
NOTE	57
Farine	57
Liquidi.....	58
Istruzioni per celle particolari	58
Cella H35	58
Cella B38.....	58
Cella B41.....	58