



Classico
LE RICETTE



**Novaterra
Zeelandia**

Classico è il mix di Novaterra Zeelandia appositamente studiato per produrre, in modo semplice, degli ottimi panettoni, veneziane, colombe e tanti altri lievitati, secondo le tradizioni locali.

Con **Classico** avrete la sicurezza di ottenere un risultato di alta qualità artigianale, che vi farà apprezzare da tutti i clienti.

Nelle pagine che seguono troverete le ricette applicative per:

CLASSICO nelle FESTE

Panettone tradizionale	pag. 4
Panettone sprint	pag. 6
Pandoro tradizionale	pag. 8
Pandoro sprint	pag. 10
Dolce sfogliato	pag. 12
Zelten	pag. 14
Nadalin	pag. 16
Colomba tradizionale	pag. 18
Colomba sprint	pag. 20
Torta di rose	pag. 22

CLASSICO a COLAZIONE

BuonMattino	pag. 24
PanCiocco	pag. 26
Croissant	pag. 28
Croissant sprint	pag. 30
Girella all'arancia	pag. 32
Fagottino alle pesche	pag. 34
Treccia soffice	pag. 36
Treccia sfogliata	pag. 38
Panfrutto	pag. 40
Gubana	pag. 42
Strudel	pag. 44

CLASSICO in TOUR

Focaccia torinese	pag. 46
Panettone genovese	pag. 48
Meneghina	pag. 50
Focaccia veneta	pag. 52
Panfrutto mela	pag. 54
Buccellato di Lucca	pag. 56
Pizza ternana	pag. 58
Dolce agli agrumi	pag. 60
Dolce zafferano e cannella	pag. 62



***con CLASSICO ogni ricetta
è un'opera d'arte***

Panettone tradizionale



4

Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere i tuorli d'uovo; successivamente aggiungere burro (precedentemente ammorbidito), infine incorporare uvetta e canditi.

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare nel peso desiderato (per panettone da 750 g, pezzi da 820 g; per panettone da 1000 g, pezzi da 1100 g) ed arrotondare. Lasciar riposare le pastelle a temperatura ambiente per 30 minuti, arrotondarle nuovamente e porre nel pirottino.

Far lievitare in cella lievitazione per 4 ore (30°C - 80% U.R.).

Per panettone da 750 g, cuocere a 180°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per panettone da 1000 g, cuocere per 60 minuti a 180°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	9,000 kg
Farina forte	3,000 kg
Levipan	1,500 kg
Lievito di birra	15 g
Acqua	5,500 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	3,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	23,515 kg
Classico	6,000 kg
Acqua	750 g
Zucchero	2,250 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	2,700 kg
Uvetta/canditi	8,500 kg
Aroma Panettone*	q.b.

* Vedi modalità d'impegno su confezione aroma

Panettone sprint



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 45 minuti in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere i tuorli d'uovo; successivamente aggiungere burro (precedentemente ammorbidito), infine incorporare uvetta e canditi.

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 30 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare nel peso desiderato (per panettone da 750 g, pezzi da 820 g; per panettone da 1000 g, pezzi da 1100 g) ed arrotondare. Lasciar riposare le pastelle a temperatura ambiente per 30 minuti, arrotondarle nuovamente e porre nel pirottino.

Far lievitare in cella lievitazione per 90 minuti (30°C - 80% U.R.).

Per panettone da 750 g, cuocere a 180°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per panettone da 1000 g cuocere per 60 minuti a 180°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	9,000 kg
Farina forte	3,000 kg
Levipan	1,500 kg
Lievito di birra	150 g
Acqua	5,500 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	3,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	23,650 kg
Classico	6,000 kg
Lievito di birra	200 g
Acqua	750 g
Zucchero	2,250 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	2,700 kg
Uvetta/canditi	8,500 kg
Aroma panettone*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Pandoro tradizionale



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente aggiungere zucchero e a seguire tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 4 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto e Classico in 1^a velocità per 15 minuti circa. Aggiungere poi (in questo ordine) zucchero, tuorli, aroma e burro di cacao. Nel frattempo, a parte, montare 1000 g di burro con 500 g di zucchero a velo, fino ad ottenere un'emulsione soffice. Nell'impastatrice, sempre in 1^a velocità, aggiungere l'emulsione e il resto del burro e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto lucido e omogeneo.

Porre in un mastello e lasciare riposare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare l'impasto nel peso desiderato e arrotondare (per pandoro da 750 g, pezzi da 820 g; per pandoro da 1000 g, pezzi da 1100g). Porre le pastelle in cella di lievitazione per 20 minuti (30°C - 80% U.R.), arrotondare nuovamente i panetti e porli negli stampi, precedentemente unti con Carlex Spray.

Far lievitare in cella di lievitazione per 10 ore (30°C - 80% U.R.).

Per pandoro da 750 g, cuocere a 160°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per pandoro da 1000 g cuocere per 60 minuti a 160°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	9,000 kg
Farina forte	3,000 kg
Levipan	1,500 kg
Lievito di birra	75 g
Acqua	5,250 kg
Zucchero	1,000 kg
Tuorlo d'uovo	2,250 kg
Burro	3,500 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	25,575 kg
Classico	6,000 kg
Zucchero	3,350 kg
Tuorlo d'uovo	3,000 kg
Burro di cacao	1,000 kg
Burro	3,700 kg
Zucchero a velo	500 g
Aroma pandoro*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Pandoro sprint



10

Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente aggiungere lo zucchero in 2/3 volte e poi le uova. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 70 minuti in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto e Classico, glucosio, uova intere e tuorlo d'uovo, quest'ultimo versarlo in 3/4 volte.

Nel frattempo preparare un'emulsione composta da burro, burro di cacao, zucchero a velo e aromi.

Quando la pasta risulta ben amalgamata aggiungere, in più volte, l'emulsione precedentemente preparata, lavorare bene fino ad ottenere un impasto lucido ed omogeneo.

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciare lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare l'impasto nel peso desiderato e arrotondare (per pandoro da 750 g pezzi da 820 g; per pandoro da 1000 g pezzi da 1100 g). Porre le pastelle in cella di lievitazione per 20 minuti (30°C - 80% U.R.), arrotondare nuovamente i panetti e porli negli stampi, precedentemente unti con Carlex Spray.

Far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti (30°C - 80% U.R.).

Per pandoro da 750 g, cuocere a 160°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per pandoro da 1000 g cuocere per 60 minuti a 160°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	9,000 kg
Farina forte	3,000 kg
Levipan	1,500 kg
Uova intere	2,000 kg
Acqua	5,000 kg
Lievito di birra	450 g
Zucchero	2,000 kg
Burro	3,500 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	26,450 kg
Classico	6,000 kg
Uova intere	1,400 kg
Tuorlo d'uovo	3,000 kg
Glucosio	800 g
Burro	3,700 kg
Burro di cacao	400 g
Zucchero a velo	2,500 kg
Aroma pandoro*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Dolce sfogliato



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro o margarina (precedentemente ammorbiditi). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico, farina forte, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere uova intere e tuorlo; successivamente aggiungere burro o margarina (precedentemente ammorbidito).

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciare riposare in frigo per 30 minuti.

Sfogliare con margarina platte dando 2 pieghe a 3 ed una a 4, intervallando con riposi in frigorifero.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di circa 3 mm, attribuendogli forma rettangolare.

Lucidare con Ovex e distribuire a mano le albicocche candite (in alternativa stendere un leggero strato di miele e distribuire le noci), arrotolare, partendo dal lato più corto.

Dividere il rotolo ottenuto nelle pezzature desiderate e deporre nei pirottini appoggiandoli su uno dei lati tagliati.

Lasciar lievitare in cella di lievitazione per 150 minuti (30°C - 80% U.R.).

Per pezzature da 500 g, cuocere a 180°C per 45 minuti, gli ultimi 10 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	3,000 kg
Farina forte	1,000 kg
Levipan	500 g
Lievito di birra	5 g
Acqua	1,850 kg
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	1,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	7,855 kg
Classico	2,000 kg
Farina forte	1,700 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	300 g
Zucchero	1,150 kg
Uova intere	200 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Burro (o margarina)	200 g
Aroma burro*	q.b.

PER FARCIRE:

Albicocche candite	450 g
(su 1,200 kg di sfoglia)	
Noci	175 g
(su 1,200 kg di sfoglia)	
Miele	q.b.
Ovex	q.b.

PER SFOGLIARE:

Natur Platte	200 g
(per ogni kg di pasta)	

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Zelten



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro o la margarina (precedentemente ammorbiditi). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico, farina forte, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere uova intere e tuorlo, successivamente burro o margarina (precedentemente ammorbidito).

Infine incorporare la frutta preparata il giorno prima (tutta la frutta, aromi e Rhum, mescolati insieme in un recipiente).

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciare in cella di lievitazione per 45 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare la pasta in pezzature da 700 g arrotondare e lasciar riposare per 20 minuti. Successivamente stendere e porre in stampi da 23 cm di diametro, precedentemente unti con Carlex Spray.

Far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti (30°C - 80% U.R.).

Decorare con frutta secca e spennellare tutta la superficie con sciroppo di zucchero e miele.

Cuocere a 180°C per 30 minuti, gli ultimi 10 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	3,000 kg
Farina forte	1,000 kg
Levipan	500 g
Lievito di birra	5 g
Acqua	1,850 kg
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	1,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	7,855 kg
Classico	2,000 kg
Farina forte	1,500 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	700 g
Zucchero	850 g
Uova intere	200 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Burro (o margarina)	700 g

FRUTTA:

Fichi secchi a pezzi	1,700 kg
Uva sultanina	3,000 kg
Noci a pezzi	1,700 kg
Cedro candito a cubetti	3,000 kg
Mandorle	1,700 kg
Pinoli	150 g
Cannella in polvere	20 g
Chiodi di garofano in polvere	4 g
Rhum	200 g

PER DECORARE:

Sciroppo di zucchero	q.b.
Miele	q.b.
Frutta secca	q.b.

Nadalín



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.
In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro o la margarina (precedentemente ammorbiditi). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.
In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico, farina forte, farina di mandorle, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero, miele e aroma.
Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere il tuorlo d'uovo; successivamente burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).
Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 45 minuti (30°C - 80% U.R.).
Spezzare la pasta in pezzature da 500 g, arrotondare e lasciar riposare per 20 minuti.
Per ottenere la forma a stella praticare due profondi tagli orizzontali e due profondi tagli verticali.
Una alla volta, prendete con due dita le otto parti vicine al bottone centrale e tiratele dolcemente verso l'esterno e verso il basso, in modo da ottenere i raggi della stella.
Posizionare su teglie con carta e lasciar lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti (30°C - 80% U.R.).
Spennellare la superficie con Ovex e decorare con pinoli, mandorle e zucchero in granella.
Cuocere a 180° C per 30 minuti, gli ultimi 10 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	3,000 kg
Farina forte	1,000 kg
Levipan	500 g
Lievito di birra	5 g
Acqua	1,850 kg
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	1,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	7,855 kg
Classico	2,000 kg
Farina forte	1,700 kg
Farina di mandorle	500 g
Lievito di birra	80 g
Acqua	100 g
Zucchero	1,150 kg
Miele	100 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	700 g
Aroma burro*	q.b.

PER DECORARE:

Mandorle	q.b.
Pinoli	q.b.
Zucchero in granella	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Colomba tradizionale



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere i tuorli d'uovo; successivamente aggiungere burro (precedentemente ammorbidito), infine incorporare i canditi.

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare nel peso desiderato (per colomba da 750 g, pezzi da 820 g; per colomba da 1000 g, pezzi da 1100 g) ed arrotondare. Lasciar riposare le pastelle a temperatura ambiente per 30 minuti, successivamente dividerla a metà: con la 1^a metà formare le ali e deporle nel pirottino, con la 2^a metà formare il corpo e deporre nel pirottino, infine schiacciare leggermente.

Far lievitare in cella lievitazione per 4 ore (30°C - 80% U.R.).

Prima di infornare lasciare le colombe a temperatura ambiente per 10/15 minuti, decorare la superficie con la glassa (distribuire con bocchetta o spatola) e completare con mandorle, zucchero granella e velo.

Per colombe da 750 g, cuocere a 180°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per colombe da 1000 g cuocere per 60 minuti a 180°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

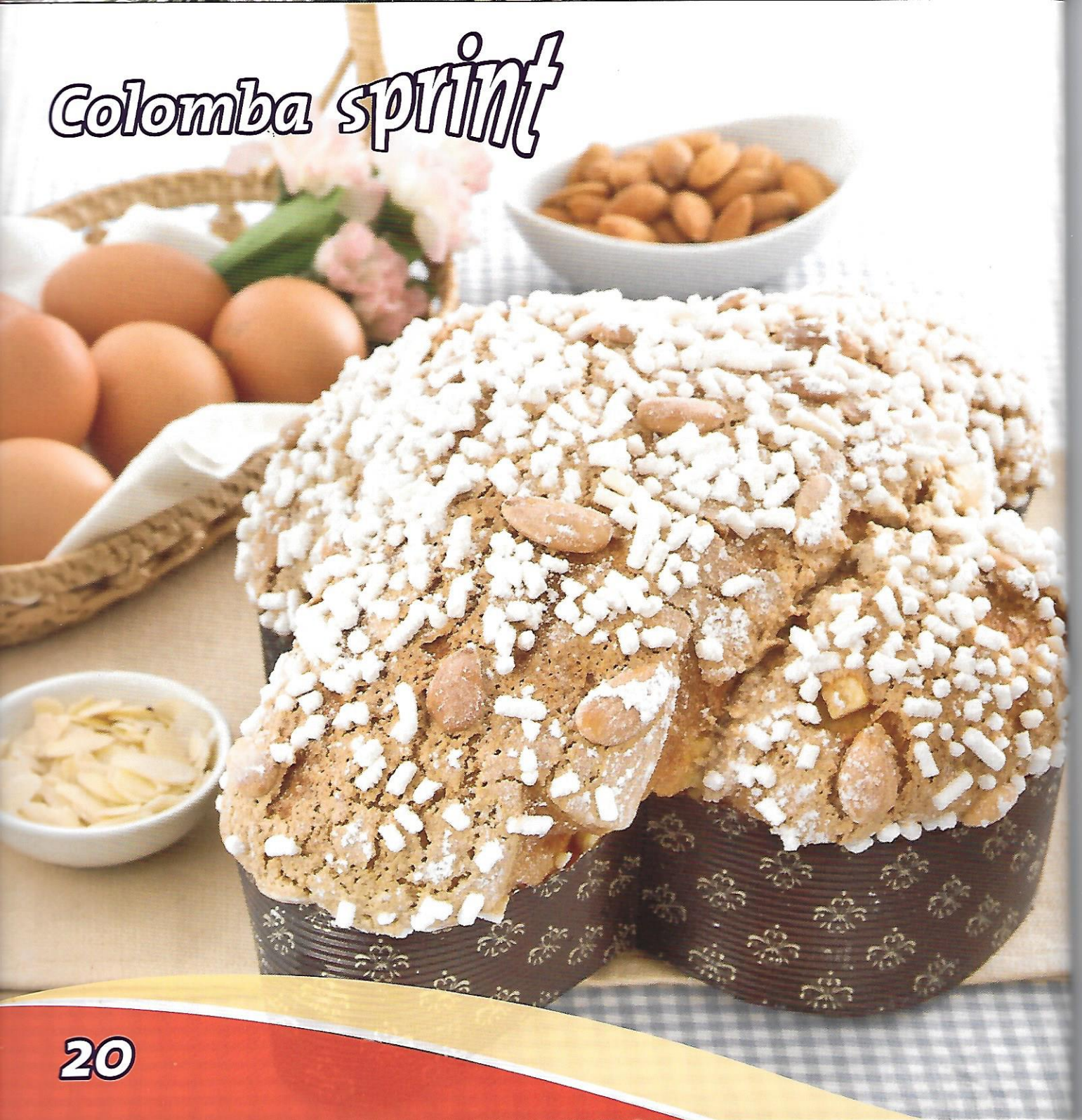
Classico	9,000 kg
Farina forte	3,000 kg
Levipan	1,500 kg
Lievito di birra	15 g
Acqua	5,500 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	3,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	23,515 kg
Classico	6,000 kg
Acqua	750 g
Zucchero	2,250 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	2,700 kg
Canditi	6,500 kg
Aroma colomba*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Colomba sprint



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro (precedentemente ammorbidito). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 45 minuti in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere i tuorli d'uovo; successivamente aggiungere burro (precedentemente ammorbidito), infine incorporare i canditi.

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 30 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare nel peso desiderato (per colomba da 750 g, pezzi da 820 g; per colomba da 1000 g, pezzi da 1100 g) ed arrotondare. Lasciar riposare le pastelle a temperatura ambiente per 30 minuti, successivamente dividerla a metà: con la 1^a metà formare le ali e deporle nel pirottino, con la 2^a metà formare il corpo e deporre nel pirottino, infine schiacciare leggermente.

Far lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti (30°C - 80% U.R.).

Prima di infornare lasciare le colombe a temperatura ambiente per 10/15 minuti, decorare la superficie con la glassa (distribuire con bocchetta o spatola) e completare con mandorle, zucchero granella e velo.

Per colombe da 750 g, cuocere a 180°C per 50 minuti, gli ultimi 15 minuti aprire le valvole, per colombe da 1000 g cuocere per 60 minuti a 180°C, gli ultimi 20 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	9,000 kg
Farina forte	3,000 kg
Levipan	1,500 kg
Lievito di birra	150 g
Acqua	5,500 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	3,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	23,650 kg
Classico	6,000 kg
Lievito di birra	200 g
Acqua	750 g
Zucchero	2,250 kg
Tuorlo d'uovo	1,500 kg
Burro	2,700 kg
Canditi	6,500 kg
Aroma colomba*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan, lievito ed acqua. Successivamente, aggiungere tuorlo d'uovo. Gli ultimi 5 minuti aggiungere, poco alla volta, il burro o la margarina (precedentemente ammorbiditi). Quando il preimpasto risulta liscio, porlo in un mastello e lasciarlo lievitare 12 ore in cella di lievitazione (27°C - 80% U.R.).

Impasto finale

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^a velocità e 10 minuti in 2^a velocità.

In impastatrice a spirale, lavorare: preimpasto, Classico, farina forte, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere uova intere e tuorlo, successivamente burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciare riposare in frigo per 30 minuti, sfogliare con margarina platte dando 2 pieghe a 3 e una a 4, intervallando con riposi in frigorifero.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di circa 5 mm e ricavare un foglio di 40x20 cm.

Cospargere con un velo di Frutta Più Frutti di Bosco ed arrotolare per ottenere un rotolo farcito.

Tagliare delle rondelle dello spessore di circa 2-3 cm e porre nelle tortiere precedentemente unte con Carlex Spray, con la parte arrotolata verso l'alto.

Far lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti (30°C - 80% U.R), prima d'infornare spennellare la superficie con Ovex. Cuocere a 180° C per 35/40 minuti, gli ultimi 5 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

PREIMPASTO:

Classico	3,000 kg
Farina forte	1,000 kg
Levipan	500 g
Lievito di birra	5 g
Acqua	1,850 kg
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	1,000 kg

IMPASTO FINALE:

Preimpasto	7,855 kg
Classico	2,000 kg
Farina forte	1,700 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	300 g
Zucchero	1,150 kg
Uova intere	200 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Burro (o margarina)	200 g
Aroma arancio*	q.b.

PER SFOGLIARE:

Natur Platte (per ogni kg di pasta)	200 g
--	-------

PER FARCIRE:

Frutta Più Frutti di bosco	q.b.
----------------------------	------

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

BuonMattino



Impasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^ velocità e 10 minuti in 2^ velocità.

In impastatrice a spirale lavorare: Classico, farina forte, Levipan, lievito di birra e acqua; una volta incorporati gli ingredienti aggiungere zucchero semolato e aromi. Quando l'impasto è amalgamato, incorporare i tuorli d'uovo e successivamente aggiungere burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).

Spezzare in pastoni da 1500 g (per ottenere 36 Buon Mattino da 40 g), arrotondare e porre in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare e arrotondare i pastoni con la spezzatrice/arrotondatrice, allungare leggermente la pasta, attribuendogli forma ovale, porre su teglie con carta da forno e far lievitare, in cella di lievitazione per 80/90 minuti (30°C - 80% U.R.).

Prima di infornare, lasciare i Buon Mattino a temperatura ambiente per 10/15 minuti, decorare la superficie con la glassa ottenuta, utilizzando una bocchetta piatta; completare la decorazione con zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo. Infine cuocere a 180°C per 18 min. ultimi 5 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

Classico	1,400 kg
Farina forte	600 g
Levipan	120 g
Lievito di birra	80 g
Acqua	700 g
Zucchero semolato	200 g
Tuorlo d'uovo	250 g
Burro (o margarina)	500 g
Aroma brioche o burro*	q.b.
Vanillina in polvere	2 g

PER GLASSARE:

Pronto Glassa	1,000 kg
Albume d'uovo	250 g

Mescolare per qualche minuto energicamente con frusta (o in planetaria) Pronto Glassa e albume, fino ad ottenere un impasto liscio.

PER DECORARE LA GLASSA:

Zucchero a velo	q.b.
Zucchero in granella	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma