

PanCiocco



Impasto

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 di birra e acqua; una volta incorporati gli ingredienti aggiungere zucchero semolato, aroma.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere i tuorli d'uovo; successivamente aggiungere burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).

Ad impasto ultimato, aggiungere Yasmin gocce di cioccolato (le gocce vanno utilizzate fredde).

Spezzare in pastoni da 1500 g (per ottenere 36 PanCiocco 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, porre i PanCiocco ottenuti su teglie con carta da forno e far lievitare per 80/90 minuti in cella di lievitazione (30°C - 80% U.R.).

Cuocere a 180°C per 18 minuti, 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
Vanillina in polvere	2 g
Aroma brioche o burro*	q.b.
Yasmin gocce di cioccolato	600 g

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Croissant



Preimpasto

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

In impastatrice a spirale, lavorare insieme Classico, farina forte, Levipan e 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^ velocità e 10 minuti in 2^ 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.

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

Stendere con sfogliatrice fino ad ottenere lo spessore desiderato, tagliare a triangolo, formare i croissant e lucidare con Ovex.

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

Cuocere a 180°C per 20 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	1,000 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	150 g
Zucchero	700 g
Uova intere	150 g
Aroma croissant o burro*	q.b.

PER SFOGLIARE:

Natur Platte	200 g
(per ogni kg di impasto)	

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Croissant sprint



Impasto

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

In impastatrice a spirale, lavorare tutti gli ingredienti tranne il burro o margarina, quando l'impasto è amalgamato, aggiungere il 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 3 pieghe a 3, intervallando con riposi in frigorifero.

Stendere con sfogliatrice fino ad ottenere lo spessore desiderato, tagliare a triangolo, formare i croissant e lucidare con Ovex.

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

Cuocere a 180°C per 20 minuti, gli ultimi 5 minuti aprire le valvole.

Ingredienti

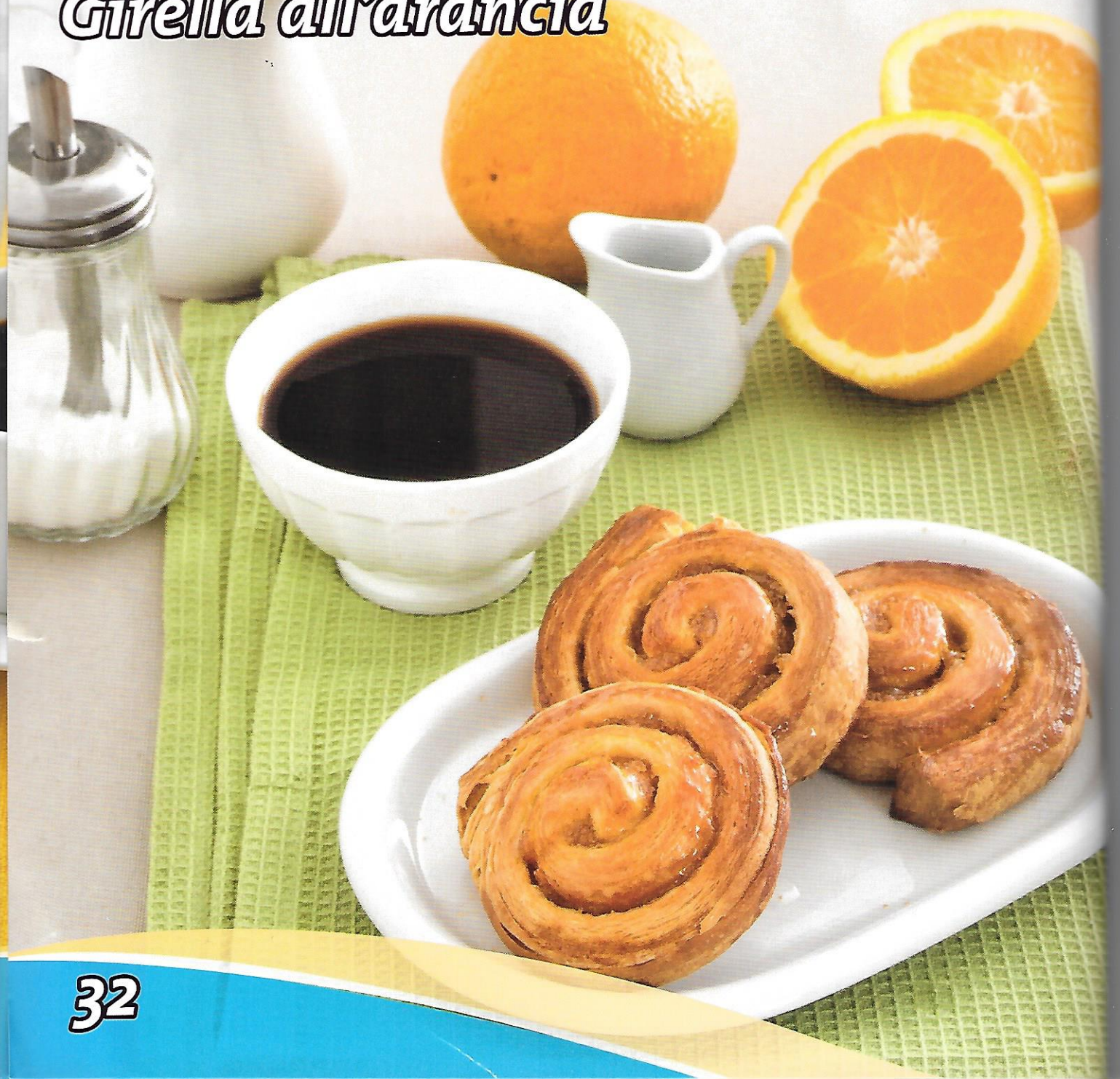
Classico	5,000 kg
Farina forte	2,000 kg
Levipan	500 g
Lievito di birra	150 g
Acqua	2,000 kg
Zucchero	700 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Uova intere	150 g
Burro (o margarina)	1,000 kg
Aroma croissant o burro*	q.b.

PER SFOGLIARE:

Natur Platte	200 g
(per ogni kg di pasta)	

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Girella all'arancia



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 ed una a 4, intervallando con riposi in frigorifero.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di circa 4-5 mm e ricavare un foglio di 40x60 cm.

Cospargere con un velo di Frutta Più Arancia, arrotolare e tagliare a rondelle, dello spessore di circa 1 cm, porre su teglia con carta da forno e lucidare con Ovex.

Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.).

Cuocere a 180°C per 25 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	200 g
(per ogni kg di pasta)	

PER FARCIRE:

Frutta Più Arancia	q.b.
--------------------	------

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Fagottino alle pesche



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 d'uovo, successivamente il 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 3 ed una a 4, intervallando con riposi in frigorifero.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di circa 3-4 mm e ricavare dei quadrati di 10 cm di lunghezza per lato.

Farcire l'interno con Frutta Più Albicocca e mezza pesca sciroppata, richiudere a fagottino e spennellare la superficie con Ovex.

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

Cuocere a 180°C per 25 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 brioche o burro*	q.b.

PER SFOGLIARE:

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

PER FARCIRE:

Frutta Più Albicocca	q.b.
Pesche sciroppate	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Treccia soffice



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 tuorlo d'uovo e successivamente il 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 delle pastelle del peso di 400 gr, arrotondare e far riposare per 25 minuti.
Al termine dividere le pastelle a metà, allungarle formando un lungo filone ed intrecciare.
Lasciare lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti (30°C - 80% U.R.),
Prima d'infornare lucidare con Ovex e decorare con zucchero in granella.
Cuocere a 180°C per 25/30 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
Lievito di birra	80 g
Acqua	670 g
Zucchero	1,170 kg
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	670 g
Aroma burro*	q.b.

PER DECORARE:

Ovex	q.b.
Granella di zucchero	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Treccia sfogliata



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 d'uovo, successivamente il 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 ed una a 4, intervallando con riposi in frigorifero.

Stendere la sfoglia ad uno spessore di circa 4/5 mm e tagliare un foglio di pasta di 20x30 cm.

Spalmare la superficie con un sottile strato di crema, cospargere con Yasmin gocce di cioccolato, arrotolare e dividere il rotolo in 2 parti per la sua lunghezza, intrecciare e porre in pirottini rettangolari, lucidare con Ovex.

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

Cuocere a 180°C per 35 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 burro*	q.b.

PER SFOGLIARE:

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

PER FARCIRE:

Crema Irma o Regina	q.b.
Yasmin gocce di cioccolato	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Panfrutto



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 pasta di arancio e aromi.
Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere uova intere e tuorlo d'uovo, successivamente il burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).
Infine incorporare uvetta o frutta candita e impastare in 1^a velocità fino ad ottenere un'omogenea distribuzione nell'impasto.
Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciare in cella lievitazione per 45 minuti (30°C - 80% U.R.).
Spezzare l'impasto del peso di 550 g (per un Panfrutto di 500 g), arrotondare o formare a filoncino e posarlo in teglia con carta da forno o stampo bauletto e far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti (30°C - 80% U.R.).
E' possibile spennellare la superficie con Ovex e successivamente cospargere con granella o semolato di zucchero.
Cuocere a 180°C per 40 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	1,000 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	70 g
Zucchero	700 g
Pasta di arancio candita	300 g
Uova intere	150 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	250 g
Aroma arancio*	q.b.
Aroma brioche*	q.b.

Uva sultanina o frutta candita (a piacere)	9,000 kg
--	----------

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Gubana



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, miele e aroma.

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

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciare riposare per 10 minuti, spezzare la pasta in pezzature da 400 g, arrotondare e porli coperti in frigo per 30 minuti.

Stendere la pasta fino a formare un rettangolo, prendere 250 g di ripieno e spalmarlo su tutta la superficie infine arrotondare, in alternativa colare con una sacca una striscia sul lato più lungo e arrotondare.

Allungare con le mani e formare una chiocciola e deporre negli stampi unti con Carlex Spray o in pirottini di carta, diametro 18 cm e lasciar lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti (30°C - 80% U.R.).

Cuocere a 180°C per 40 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	400 g
Zucchero	1,200 kg
Miele	170 g
Uova intere	150 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Burro (o margarina)	700 g
Aroma burro*	q.b.

RIPIENO:

Noci	800 g
Mandorle	800 g
Nocciole	800 g
Pinoli	200 g
Zucchero	1,200 kg
Marsala	800 g
Amaretti sbriciolati o in granella	800 g
Confettura di fichi	1,200 kg
Cannella in polvere	20 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 minuti in 1^a velocità.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Strudel



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 d'uovo; successivamente aggiungere burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e lasciar 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 5 mm per ottenere un foglio di 50x30 cm.

Disporre al centro uno strato di Pan di Spagna tagliato a fette e farcire con il ripieno Strudel, lasciando i bordi liberi.

Richiudere la pasta fino ad ottenere la classica forma a strudel, lucidare con Ove e incidere la superficie con tagli trasversali.

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

Cuocere a 180° C per 40/45 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.

RIPIENO:

Filetti di mela o Frutta Fill mela	1,000 kg
Uvetta	250 g
Cannella	20 g
Pinoli	100 g
Crema Irma o Regina (già pronta)	100 g

PER SFOGLIARE:

Natur Platte	200 g
(per ogni kg di pasta)	

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Focaccia torinese



Preimpasto

Tempo di impasto: 20 minuti in 1^ velocità e 10 minuti in 2^ 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^ velocità e 10 minuti in 2^ 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 tuorlo d'uovo e 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.).

Formare delle pastelle del peso di 350 g, arrotondare e far riposare per 25 minuti.

Riporre nelle tortiere precedentemente imburrate e far lievitare in cella di lievitazione per 90 minuti (30°C - 80% U.R.).

Durante la lievitazione schiacciare ripetutamente la pasta con le mani, formando i tipici fori.

Prima di infornare decorare la superficie con abbondante burro fuso e zucchero.

Cuocere a 160°C per 20/25 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	670 g
Zucchero	1,170 kg
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	670 g
Aroma burro*	q.b.

PER DECORARE:

Zucchero semolato o granella	q.b.
Burro fuso	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Panettone genovese



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 insieme: preimpasto, Classico, farina forte, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero, pasta di arancio e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato aggiungere uova intere e tuorlo d'uovo, successivamente aggiungere burro o margarina (precedentemente ammorbidito). Infine incorporare l'uvetta fino ad ottenere un'omogenea distribuzione nell'impasto, porre in un mastello e far lievitare in cella di lievitazione per 45 minuti (30°C - 80% U.R.).

Spezzare l'impasto del peso di 550 g (per un panettone di 500 g), arrotondare e posare in teglia con carta da forno.

Far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti circa (30°C - 80% U.R.); prima d'infornare incidere a croce la superficie del panettone con un coltellino.

Cuocere a 180°C per 40 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	1,000 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	70 g
Zucchero	700 g
Pasta di arancio candita	300 g
Uova intere	150 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	250 g
Aroma arancio	q.b.
Aroma panettone	q.b.
Uva sultanina	7,800 kg

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Meneghina



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, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

Quando l'impasto è amalgamato aggiungere tuorlo d'uovo e successivamente burro o margarina (precedentemente ammorbiditi), infine incorporare l'uva sultanina ammorbidita.

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

Formare delle pastelle del peso desiderato (in base alla grandezza dello stampo) e lasciar riposare per 25 minuti.

Filonare la pastella dando una forma allungata e porre negli stampi precedentemente unti con Carlex Spray.

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

Cuocere a 180° C per 35/40 minuti (il tempo di cottura va determinato dal peso delle pastelle), gli ultimi 10 minuti aprire le valvole.

Una volta raffreddato è possibile farcire con Presta vaniglia e spolverare la superficie con zucchero a velo.

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
Lievito di birra	80 g
Acqua	250 g
Zucchero	750 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	750 g
Aroma arancio*	q.b.
Uva sultanina	2,000 kg

PER DECORARE:

Zucchero a velo	q.b.
Presta vaniglia	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Focaccia veneta



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, pasta di arancio e aroma. Quando l'impasto è amalgamato aggiungere tuorlo d'uovo e uova intere; successivamente aggiungere 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 l'impasto del peso di 550 g (per una focaccia di 500 g), arrotondare e posare in teglia con carta da forno.

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

Spennellare la superficie con Ovex e successivamente cospargere con granella di zucchero.

Cuocere a 180°C per 35 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	1,000 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	70 g
Zucchero	700 g
Pasta di arancio candita	300 g
Uova intere	150 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	250 g
Aroma arancio*	q.b.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Panfrutto mela



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; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aromi.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere tuorlo d'uovo; successivamente aggiungere il burro o margarina (precedentemente ammorbiditi).

Infine incorporare le mele tagliate a cubetti e impastare in 1^a velocità fino ad ottenere un'omogenea distribuzione nell'impasto.

Ad impasto ultimato, porre in un mastello e far lievitare per 35 minuti in cella di lievitazione (30°C - 80% U.R.).

Spezzare l'impasto del peso di 550 g (per un Panfrutto da 500 g), arrotondare o formare un filoncino e posarlo in teglia con carta da forno o stampo bauletto.

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

E' possibile spennellare la superficie con Ovex e successivamente cospargere con granella o semolato di zucchero.

Cuocere a 180°C per 40 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	1,000 kg
Lievito di birra	80 g
Zucchero	700 g
Tuorlo d'uovo	250 g
Burro (o margarina)	250 g
Aroma burro*	q.b.
Mele a cubetti	3,500 kg

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Buccellato di Lucca



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, aromi e semi di anice.

Quando l'impasto è amalgamato, aggiungere uova intere e tuorlo d'uovo; successivamente aggiungere il burro o margarina (precedentemente ammorbiditi), infine incorporare l'uva sultanina ammorbidita.

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 500 g, arrotondare e lasciar riposare per 20 minuti. Successivamente formare delle ciambelle o filoni e porre su teglie con carta o stampi precedentemente unti con Carlex Spray.

Lucidare con Ovex e a piacimento praticare dei tagli sulla superficie; far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti (30°C - 80% U.R.).

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

Una volta freddi, è possibile decorare con zucchero a velo.

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	2,000 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	500 g
Zucchero	1,200 kg
Semi di anice	20 g
Uova intere	150 g
Tuorlo d'uovo	400 g
Burro (o margarina)	1,000 kg
Aroma anice*	q.b.
Uva sultanina	2,000 kg

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Pizza ternana



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, lievito e acqua; una volta incorporati gli ingredienti, aggiungere zucchero e aroma.

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

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

Formare delle pastelle del peso desiderato (per stampi da 1000 g dosare 950 g d'impasto, per stampi da 750 g, dosare 700 g d'impasto), arrotondare e far riposare per 25 minuti.

Al termine arrotondare nuovamente la pastella e porre negli stampi da forno. Far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti circa (30°C - 80% U.R.).

Cuocere a 180°C, ultimi 10 minuti aprire le valvole (per prodotto da 1000 g cuocere 60 minuti, per prodotto da 750 g cuocere 45 minuti). Una volta raffreddati decorare con glassa e codette colorate.

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
Lievito di birra	80 g
Acqua	250 g
Zucchero	750 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	750 g
Pasta d'arancio	850 g
Aroma arancio*	q.b.

PER DECORARE:

Zucchero a granella	q.b.
Codette colorate	q.b.

GLASSA PER DECORAZIONE:

Fondant KK	1,000 kg
Acqua	50 g

Scaldare Fondant KK e acqua a max 40°C.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Dolce agli agrumi



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 tuorli; successivamente burro o margarina (precedentemente ammorbiditi), infine incorporare gli agrumi canditi.

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 200 g, arrotondare e lasciar riposare per 20 minuti. Allungare con le mani 3 pezzi di pasta e intrecciarli insieme, poi formare delle ciambelle chiudendole ad anello.

Deporre su teglie con carta da forno o in stampi per ciambelle precedentemente unti con Carlex Spray e lucidare con Ovex.

Far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti circa (30°C - 80% U.R.), cuocere a 180°C per 35 minuti, gli ultimi 10 minuti aprire le valvole.

Una volta raffreddati, decorare la superficie con la glassa ottenuta.

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	2,100 kg
Lievito di birra	80 g
Acqua	500 g
Zucchero	1,150 kg
Uova intere	200 g
Tuorlo d'uovo	400 g
Burro (o margarina)	700 g
Aroma arancio*	q.b.
Agrumi vari canditi	4,000 kg

GLASSA PER DECORAZIONE:

Fondant KK	1,000 kg
Succo di limone	50 g

Scaldare Fondant KK e succo di limone a max 40°C.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma

Dolce zafferano e cannella



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 aromi.

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 100 g, arrotondare e dargli forma tonda o ovale.

Deporre su teglie con carta da forno e lucidare con Ovex, far lievitare in cella di lievitazione per 120 minuti (30°C - 80% U.R.).

Cuocere a 180° C per 25 minuti, gli ultimi 10 minuti aprire le valvole.

Una volta raffreddati, decorare la superficie con la glassa ottenuta.

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	700 g
Zucchero	1,150 kg
Zafferano in polvere	2 g
Cannella in polvere	20 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro (o margarina)	700 g
Aroma burro*	q.b.

GLASSA PER DECORAZIONE:

Fondant KK	1,000 kg
Acqua	50 g

Scaldare Fondant KK e acqua a max 40°C.

* Vedi modalità d'impiego su confezione aroma



Classico
LE RICETTE



**Novaterra
Zeelandia**