

GRANFESTA - Dolce Natale Vegan

Lievitazione Giornaliera

Preimpasto

GRANFESTA	1.000 g
Acqua	450 g
Latte di soia	50 g
Margarina	280 g
Zucchero	100 g
Lievito di Birra	25 g
Totale Preimpasto	1.905 g

Impasto

Totale Impasto	0 g
-----------------------	------------

Preimpasto (vedi sopra)

Farina W340-360	200 g
Zucchero	270 g
Latte di soia	75 g
Margarina	280 g
Uvetta sultanina	400 g
Arancia candita	150 g
Cedro candito	150 g
Burro di cacao sciolto	25 g
Fiocchi di patate senza additivi	60 g
Aromi	0 g
Curcuma - Betacarotene (per colorare naturalmente)	0 g
Totale Preimpasto (vedi sopra)	1.610 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

GRANFESTA - Dolce Natale Vegan

Lievitazione Giornaliera

Lavorazione:

Preimpasto:

Impastare gli ingredienti fatta eccezione della margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi la margarina.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Far lievitare in cella a 28/30°C, 80% U.R. per 2 ore ca.

La spia: introdurre 450 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 900 cc.

Impasto:

Impastare il preimpasto, la farina il fiocco di patate e 75 g di latte di soia fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e gli aromi, continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento. Aggiungere la margarina ed il burro cacao. Se la pasta risulterà rigida, aggiungere ulteriori 25 g di latte di soia. Terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura dell'impasto: 26/27°C

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

DOLCE NATALE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di margarina. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1.150 g). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.



VENEZIANA: Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta supera di 1 cm il bordo dello stampo. Glassare con ALMONDGLASS Ricetta VEGANA, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min, (per le pezzature da 1.150 g). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

NOTA: si consiglia di porzionare, considerando il 15% in più d'impasto rispetto alla capacità dello stampo. Esempio: stampo da 1000 g. = inserire 1.150 g d'impasto.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com