

GRANFESTA - Dolce Pasqua

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
Arancia candita	600 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)	1.510 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

GRANFESTA - Dolce Pasqua

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 25g 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.

COLOMBA: Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali. Porre gli stampi a 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. Glassare a piacere, decorare con mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno platea 180°C per ca. 55 minuti (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 al 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