

GRANFESTA- Torta di rose

Preimpasto

GRANFESTA	1.000 g
Latte	500 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di Birra	25 g
Totale Preimpasto	1.975 g

Impasto

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

Preimpasto (vedi sopra)

Farina W340-360	400 g
Lievito di Birra	10 g
Zucchero	300 g
Miele d'acacia	30 g
Uova intere	100 g
OROBIANCO	15 g
Burro	200 g
Totale Preimpasto (vedi sopra)	1.055 g

Crema alla mandorla

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero	500 g
Albume	200 g
Uova intere	200 g
Totale Crema alla mandorla	1.900 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

GRANFESTA- Torta di rose

Lavorazione:

Procedimento:

PREIMPASTO

Impastare gli ingredienti fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro.

Far lievitare in cella a 28/30°C, 80% U.R. per 2 ore o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.

LA SPIA: introdurre 400 g di preimpasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

IMPASTO

Impastare il preimpasto, la farina e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi e le uova continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro. Temperatura dell'impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 30/40 min. in cella a 27/30°C 80% U.R.

CREMA ALLA MANDORLA

Mescolare in tutto in planetaria a bassa velocità con foglia fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

COMPOSIZIONE

Livellare su teglia 60 x 40 cm, lasciar riposare 15 minuti in abbattitore. Sfogliare 3 x 3 con 500 g di burro / margarina. Posizionare nuovamente in abbattitore per altri 15 minuti. Stendere all'altezza di 4 mm, larghezza ca. 35 cm. Spalmare la crema di mandorle, formare a cilindro, ricavare dei dischi di 3 - 4 cm di altezza. Posizionare 28 pezzi in teglia DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno.



Lievitazione: 30°C 80% U.R. per 120 minuti circa.

Cottura: Cuocere in forno a platea a 180°C per 35 min. ca. con valvola chiusa - Rotor: 170°C

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com