

GRANFESTA - Panettone/Veneziana fragoline e champagne

Preimpasto

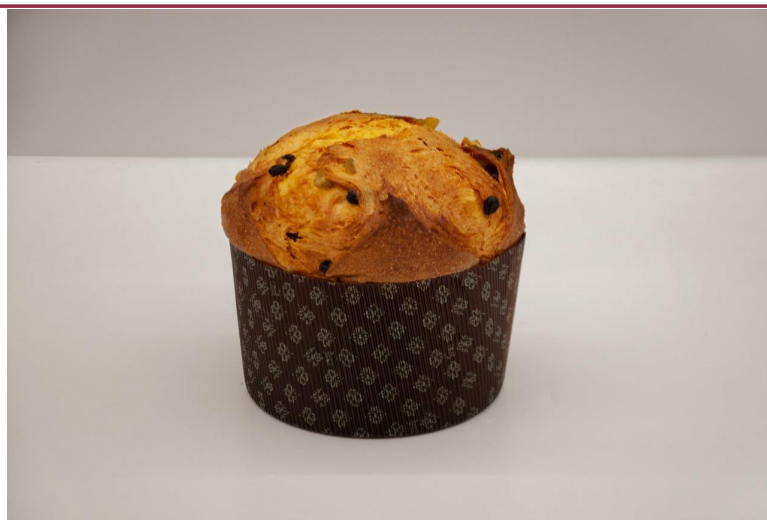
GRANFESTA	1.000 g
Acqua	450 g
Tuorlo d'uovo cat. A	150 g
Burro	200 g
Zucchero	100 g
Lievito di Birra	1 g
Totale Preimpasto	1.901 g

Impasto

Totale Impasto 0 g

Preimpasto (vedi sopra)

Farina W340-360	200 g
Zucchero	250 g
Tuorlo d'uovo cat. A	100 g
Burro	200 g
COMPOUND CHAMPAGNE	45 g
Fragoline candite	700 g
Miele d'acacia	30 g
Aromi	0 g
Totale Preimpasto (vedi sopra)	1.525 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

GRANFESTA - Panettone/Veneziana fragoline e champagne

Lavorazione:

Preimpasto

Procedimento:

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

Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.

LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

Impasto

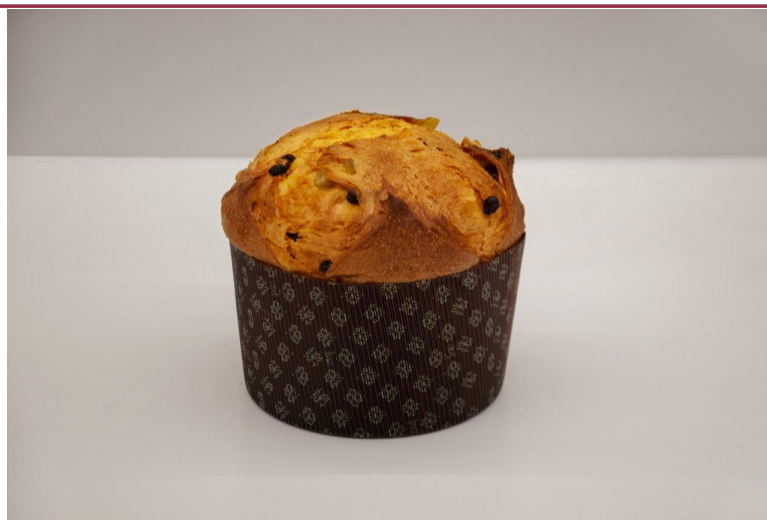
Procedimento:

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire addizionando il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro montato assieme al COMPOUND CHAMPAGNE e successivamente terminare aggiungendo le fragoline candite.

Temperatura dell'impasto: 26/29°C

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

PANETTONE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti 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 arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). 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 arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Glassare con ALMONDGLASS, aggiungere 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 kg). 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.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com