

DOLCE NATALE/VENEZIANA VEG

Preimpasto:

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Acqua	450 g
Latte di soia	50 g
Margarina	280 g
Zucchero	100 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.881 g

Impasto:

Preimpasto	1.881 g
Farina W340-360	200 g
Zucchero	270 g
Latte di soia	75/100 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
Curcuma/betacarotene	q.b.
Aromi	q.b.
Totale	3.491 g

Modalità d'impiego:
Impastare gli ingredienti fatta eccezione della margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi la margarina.
Temperatura dell'impasto:26/28°c
Far lievitare in cella a 26/27°C, 80% U.R. per 10-12 ore.
LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 900 cc.

Modalità d'impiego:
Impastare il preimpasto, la farina, i fiocchi 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: 26/29°C
Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min in cella a 27/30°C 80% U.R.
Spezzare e tornire due volte.

La qualità piace!

DOLCE NATALE: 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 margarina. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 min, rotor 170°C per 50 min. (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 94-96°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. Cuocere in forno a platea a 185°C per circa 55 min, rotor 170°C (per le 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 94-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.
Glassare con cioccolato di copertura fondente temperato.

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!