

Ricettario



Farine in pasticceria

BRIOCHE DANESE CON 00 SOTTOZERO

Ingredienti

Farina 00 Sottozero Le Sinfonie	3600g
Latte	1200 g
Lievito	120g
Zucchero	450g
Sale	60g
Burro	750g
Uova	600g
Bacca di vaniglia	1
Buccia d'arancia	1

Temperatura finale dell'impasto 27°C

Procedimento

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti trattenendo metà burro, che andrà aggiunto alla fine.

Impastare 7 minuti in prima velocità e 3 in seconda.

La puntatura dovrà avvenire per un'ora a 25-26°C.

Passare poi al freddo a 5°C per 2 ore minimo se l'utilizzo sarà in giornata, oppure 12 ore a 5°C

appena terminato l'impasto.

Dividere in pezzi da 80 g, dare una preforma, dopo 5 minuti dare la forma finale.

Porre a lievitare per 60 minuti a 28°C.

Infornare a 180°C con vapore per 15 minuti circa.

BISCOTTI GRANO INTEGRO CON MORA

Ingredienti

Farina Mora	1000g
Burro	650g
Tuorlo	120g
Uova intere	100g
Zucchero di canna	350g
Sale	5g
Vaniglia	q.b.
Cannella	q.b.

Procedimento

Sabbiare il burro assieme alla farina, il sale e gli aromi.
Aggiungere le uova ed in fine lo zucchero.
Formare e cuocere a valvola aperta a 160 gradi.

FOCACCIA PORRETTANA

Ingredienti

Farina tipo MIA S	700g
Farina tipo MIA M	300g
Acqua	550 g
Lievito	40g
Biga	300g
Sale	20g
Malto	20g
Strutto	50g
Olio extra vergine d'oliva	50g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto e i grassi dopo aver incordato l'impasto.

far puntare per 20 minuti.

Formare dei pastoni da 1400 gr per teglie 60x40. Porre a lievitare su teglie ben unte per circa 20 minuti.

allargare bene con le mani e lasciare riposare ulteriori 20 minuti.

Cospargere con acqua olio e sale e bucare con le dita facendo attenzione che l'acqua non vada sotto alla pasta. Lasciare lievitare per circa 40 minuti e infornare a 230° per 18 minuti.

MARITOZZO



Ingredienti

Farina CROISSANT "00"	1000g
Farina MAGISTRALE "00"	1000g
Lievito compresso	80g
Uova	1000g
Zucchero	300g
Sale	32g
Latte	200g
Burro	500g
K2	40g
Bacche di vaniglia	3



Procedimento

Iniziare l'impasto con farina, il k2, lievito compresso due terzi di uova il latte, un terzo del burro tutto lo zucchero e il sale

Dopo qualche minuto aggiungere un altro terzo di burro. Poi lentamente le uova. .

Quando tutto sarà ben assorbito aggiungere lentamente il burro rimanente morbido ma non sciolto.

Porre al freddo a 4/5 °C per circa 12 ore.

Dividere in pezzi da 60 gr. e formare.

Far lievitare per un'ora e 40 minuti a una temperatura di 26 gradi.

Dorare e infornare a 200 gradi per circa 16 -18 minuti per pezzature da 80 gr.

PLUM CAKE LIMONE

Ingredienti

Zucchero semolato	325g	30,6%
Pasta di limone o limoni naturali	7g	0,6%
Uova intere	255g	24%
Panna liquida UHT	140g	13,1%
Sale	2g	0,2%
Farina 150w	252g	23,6%
Lievito chimico	4g	0,4%
Burro liquido	78g	7,3%

Bagna

Acqua	27,9g
Zucchero semolato	47,1g
Succo di limone	75g

Glassa

Zucchero a velo	300g	
Succo di limone	70g	TOT. 1063g

Procedimento

Mescolare zucchero, pasta limone, uova sale e panna ,aggiungere le polveri setacciate e alla fine il burro sciolto. Cottura 150° ventilato per 1 ora.

Togliere dagli stampi e mettere su griglie ,una volta tiepidi bagnarli con la bagna su tutti i lati,una volta freddi glassarli .

ARMONIA



Ingredienti

Farina	1200g
Latte	400 g
Uova	200g
Lievito compresso	40g
Sale	20g
Zucchero	150g
Burro	250g
Burro per sfogliare la parte bianca	400g
Burro per sfogliare la parte con il cioccolato	200g



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e metà burro. Aggiungere il sale a metà impasto e l'altra metà del burro alla fine.

Una volta terminato l'impasto unire ad un terzo di esso 120 gr di copertura fondente. Mettere in frigo a 4 gradi per circa 12 ore.

Sfogliare con tre giri semplici dando un riposo di 20/30 minuti tra il secondo e il terzo giro. Oppure dare un giro a 4 e uno a 3. Dare un ulteriore riposo di 20/30 minuti

Stendere la pasta ad uno spessore di 3mm.

Dividere la parte bianca a metà e sovrapporre i tre strati mettendo quello al cioccolato al centro.

Tagliare delle strisce lunghe 15 centimetri e larghe un centimetro accoppiarne tre dal lato verticale, formare e farcire con albicocche.

Far lievitare per circa 90 minuti a 24 gradi ed infornare a 180 gradi per 20-22 minuti.

CORNETTO CACIO E PEPE

Pre Impasto

Farina 00 Croissant	1350g
Acqua	675g
Lievito di birra	14g

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, temperatura finale 20-22°C.
Mettere a lievitare per 18/20 ore all'interno di un contenitore coperto con un telo di plastica.
Temperatura ambiente intorno ai 18/20°C

Impasto finale

Farina 00 Croissant	3700g
Acqua	1700g
Lievito compresso	120g
Burro	400g
Olio evo	335g
Cacio grattugiato	400g
Sale fino	100g
Pepe macinato	25g
Goldmat	60g
K2 frost	50g

Mettere nell'impastatrice la farina e l'acqua e impastare sino a far incordare. Inserire la biga e impastare per altri 3 min, quindi aggiungere il malto, lo zucchero poi il lievito compresso sciolto in acqua e per ultimi i grassi un pò alla volta e il cacio. Abbattere in positivo l'impasto (si ottengono due pastoni da 43300g circa). Sfogliare dando tre pieghe a tre (rispettare i tempi di riposo). Tirare a 2.5mm, stendere sul tavolo e tagliare dei triangoli h. 20cm e base 12cm. Arrotolare come consuetudine per i croissant piegando le punte verso l'interno. Posizionare su teglia, lucidare con uovo e salare. Mettere a lievitare a 28/30°C con umidità per due ore circa. Cuocere 200°C per 15/20 minuti con vapore.

