



Antica Tradizione La Farina dei Maestri Pasticceri











Ricette dei Maestri AMPI per i Lievitati da Ricorrenza



Il Comm. Cesare Besozzi



Da sempre le farine dei maestri pasticcieri!



i Maestri e i Lievitati da Ricorrenza

Il panettone è nato a Milano e, sin dall'inizio del secolo scorso, la farina BESOZZI ORO prodotta nel Molino di Milano, in Via Adige, era riconosciuta come il supporto indispensabile dei pasticcieri artigiani per offrire alla propria clientela un prodotto di qualità superiore.

Negli anni '50 non esisteva lievitista delle più blasonate industrie dolciarie (Motta, Alemagna) né artigiano pasticciere che, per affrontare la campagna di Natale o di Pasqua, non avesse in magazzino la farina Besozzi Oro.

Il segreto del nostro successo? Non accontentarsi dei risultati raggiunti, ma continuare anno dopo anno la stretta collaborazione con i Maestri Pasticcieri affinché le caratteristiche della farina risultino sempre adeguate alle richieste dei professionisti più esigenti.

Dalla collaborazione con l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani nasce la Besozzi Oro Antica Tradizione Lievitati che, grazie alla sua centenaria esperienza, è oggi simbolo di qualità assoluta e sicurezza del risultato.

Besozzi Oro Antica Tradizione Lievitati è sempre garantita da un rigoroso controllo: ogni singolo lotto di farina viene testato da un Maestro Pasticciere che ne firma il relativo Certificato di Qualità.





Veneziana ai Fichi e Pinoli

1.050

1.500

1.000

4.000

1.300

9.750

900

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Acqua

Tuorlo

Zucchero

TOTALE

Lievito Naturale

Farina Besozzi Oro

Antica Tradizione Lievitati g

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e

l'acqua a 22°C, mescolare e formare uno

sciroppo, aggiungere la farina ed il lievito.

A pasta formata, incorporare il burro

morbido ed i tuorli. Lavorare la pasta fino

a che sia quasi liscia, stando attenti che non diventi troppo lucida. L'operazione

di impasto non dovrebbe durare più di 25'. Lasciar lievitare per 10-12 ore a 25°C.

Antonio Campeggio

2° IMPASTO

1° Impasto	g	9.750
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	1.000
Zucchero	g	1.000
Miele	g	300
Tuorlo	g	1.000
Burro	g	1.700
Sale	g	75
Malto	g	50
Arancio grattugiato	g	20
Limone grattugiato	n	1
Vaniglia in bacche	n	1
Fichi secchi	g	2.700
Pinoli	g	200
Semi di Finocchio	g	100
TOTALE	g	17.900

Impastare la farina con il limone, l'arancio, il malto e la bacca di vaniglia. Dopo circa 18', quando si è raggiunto un impasto liscio ed elastico, aggiungere lo zucchero, il miele, poi il sale e una piccola quantità di tuorlo. Fare assorbire bene, incorporare il burro e la restante parte di tuorlo. Infine mettere i pinoli, i semi di finocchio ed i fichi secchi (precedentemente sbollentati per 4' in acqua calda e tagliati in dadi di circa 1 cm di lato).

Far puntare l'impasto per 30' a 30°C, quindi formare e mettere a lievitare a 30°C ca, fino a quando il dolce non raggiunge il bordo dello stampo.

Glassare, cospargere al centro con mandorle a fettine e incorniciare di zucchero a velo.

GLASSATURA (massa amaretto)

Mandorla amara pelata	g	250
Mandorla dolce grezza	g	150
Nocciole tostate	g	100
Zucchero	g	800
Cacao	g	20
Farina di mais	g	50
Fecola di patate	g	50
Albume	g	300
TOTALE	g	1.720

Macinare il tutto finemente a secco, aggiungere l'albume e mescolare in planetaria. Utilizzare la glassatura preferibilmente dopo un giorno di maturazione.

Bussola

Bresciano



RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	1.500
Zucchero	g	250
Burro	g	50
Tuorli	g	180
Lievito di birra	g	50
Lievito Naturale	g	500
Acqua	g	300
TOTALE	g	2.830

Impastare tutti gli ingredienti escluso il burro, fin quando la pasta risulta bella elastica e setosa. Porre a lievitare per 4 ore a 28/30°C.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	2.830
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	600
Saccarosio	g	180
Burro fresco	g	90
Tuorli	g	180
Acqua	g	450
TOTALE	g	4.330

Impastare il primo impasto con tutti gli ingredienti fin quando la pasta risulta asciutta ed elastica. Porre a lievitare a 28/30C° per 2 ore.

EMULSIONE

Zucchero velo	g	240
Burro fresco	g	850
TOTALE	g	1090

IMPASTO FINALE

IIVIII TO I II WILL		
2° Impasto	g	4.330
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	400
Saccarosio	g	300

Burro fresco	g	300
Uova intere	g	360
Sale	g	20
Baccello di vaniglia	n	1
Emulsione	g	1090
TOTALE	g	6.800

Impastare tutti gli ingredienti finchè la pasta risulti ben elastica e setosa, unire quindi l'emulsione a più riprese. Lasciar riposare in stufa per 40'. Formare nelle pezzature desiderate e far lievitare per 10/12 ore a 28/30°C. Cuocere a 160°/170°C per 30' per pezza-

ture da 0,5 kg, o 50' per quelle da 1 kg.

Maurizio Colenghi





Gino Fabbri



Panettone

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO

Fallia Desuzzi Oli	Farina	Besozzi	Orc
--------------------	--------	---------	-----

Antica Tradizione Lievitati	g	5.000
Lievito Naturale	g	1.100
Acqua	g	2.400
Tuorlo	g	300
Zucchero	g	1.250
Malto	g	100
Burro	g	1.600
TOTALE	g	11.750
	_	

Mettere nell'impastatrice lo zucchero e l'acqua tiepida, aggiungere la farina ed il lievito e dopo 10/15' il burro morbido ed i tuorli.

Lasciare lavorare la pasta fino a che sia liscia. Tutta l'operazione non dovrebbe superare i 20/25'.

Lasciar lievitare per 12 ore a 28°C ca e comunque fino alla triplicazione dell'impasto.

2° IMPASTO

1° Impasto	g	11.750
Zucchero	g	1.000
Miele di Acacia	g	300
Burro	g	1.500
Tuorlo	g	1.000
Sale	g	35
Arancia candita	g	900
Uvetta australiana	g	900
Burro di cacao	g	100
Vaniglia in bacche	n	5
Arance grattugiate	n	4
TOTALE	g	17.600

Impastare aggiungendo lo zucchero al 1° impasto e attendere che diventi liscia e asciutta. L'operazione dura circa 15'.

Aggiungere, quindi, il sale e lasciare assorbire, unire il burro morbido e, una volta assorbito, versare i tuorli.

Lasciare incorporare ed accertarsi che la consistenza dell'impasto sia giusta e ben incordata.

Incorporare la vaniglia e la scorza d'arancia lasciati per una notte a macerare nel burro di cacao fatto fondere al microonde; quindi impastare nuovamente fino a quando l'impasto diventi liscio e ben in-

Successivamente incorporare i cubetti di arancio e l'uvetta, distribuendoli uniformemente.

Appena incorporati fermare l'impastatri-

L'operazione non deve durare più di

Pezzare e lasciar riposare in stufa per circa 30' a 28°C.

Tornire, mettere negli stampi e far lievitare dalle 5 alle 7 ore in funzione della temperatura.

Glassare o tagliare in funzione del prodotto finale che si vuole ottenere.

Infornare a forno ventilato a 165°C circa fino a quando il cuore del prodotto non abbia raggiunto i 90°C.

Sfornare e lasciar raffreddare a testa in giù per almeno 6/8 ore.

Pandoro

Da sempre a fianco del pasticciere.

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO - ore 19,00		
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	400
Lievito naturale	g	200
Acqua	g	190
TOTALE	g	790

Impastare e lasciare lievitare fino al mattino seguente a 27/30°C.

2° IMPASTO - ore 07,00		
1° Impasto	g	790
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	450
Acqua	g	220
TOTALE	g	1.460

Impastare lasciare lievitare a 27/30°C per almeno 3 e comunque fino al raddoppio del volume iniziale.

3° IMPASTO - ore 10,00		
2° Impasto	g	1.460
Uova intere	g	400
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	500
Zucchero	g	300
Burro	g	300
TOTALE	g	2.960
	O	

Impastare il lievito con farina e uova. Fare asciugare, aggiungere lo zucchero ed infine

Lasciare lievitare a 27/30°C per 3/4 ore fino al raddoppio del suo volume.

BIGA DI SUPPORTO - ore 12	,00	
Lievito di birra	g	20
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	600
Uova	g	400
Zucchero	g	150
Malto	g	40
TOTALE	g	1.210

Impastare gli ingredienti fino a far asciugare

l'impasto, quindi riporlo in stufa a 27°C.

4° IMPASTO - ore 14,00/15,00		
3° Impasto	g	2.960
Farina	g	900
Uova	g	400
Zucchero	g	200
Biga di supporto	g	1.210
Burro	g	500
TOTALE	g	6.170

Prendere il 3° impasto ed impastarlo con farina e uova. Fare asciugare l'impasto ed aggiungere lo zucchero, poi la biga ed infine il burro.

Lasciare lievitare a 27/30°C per 2/ ore fino al raddoppio del suo volume.

IMPASTO FINALE - ore 17,00		
4° Impasto	g	6.170
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	3.300
Uova	g	2.500
Zucchero	g	1.600
Miele	g	300
Sale	g	60
Burro	g	3.000
Burro cacao	g	300
Bacche di vaniglia	n	10
Arance grattugiate	n	5
TOTALE	σ	17.250

Prendere l'impasto precedente ed impastarlo con farina, metà delle uova e formare l'impasto, poi aggiungere le altre uova, lo zucchero, il burro montato con gli aromi ed il burro cacao grattugiato, aggiungere il sale.

Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti, poi formare i pezzi e metterli in stampo.

Lasciare lievitare per circa 10 ore e cuocere in forno a 170°C per 40'.

Claudio Marcozzi





Torta delle Rose

250

790

g

Colomba

Da sempre a fianco del pasticciere

Giovanni

Pina

Impastare fino a ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume ini-

TOTALE

RICETTA INDICATIVA

Antica Tradizione Lievitati

1° IMPASTO

Farina **Besozzi Oro**

Lievito compresso

Latte (a 24-26°C)

2° IMPASTO 1° Impasto 790 Uova 150 Farina Besozzi Oro **Antica Tradizione Lievitati** 250 g 1.190 TOTALE

Impastare fino ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

3° IMPASTO

2° Impasto	g	1.190
Uova	g	100
Tuorli d'uovo	g	80
Burro	g	75
Zucchero	g	75
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	250
TOTALE	g	1.770

Impastare fino ad ottenere una massa liscia, quindi lasciar lievitare a 26°C fino a che la pasta avrà triplicato il volume iniziale.

IMPASTO FINALE

39	Impasto	g	1770
	Farina Besozzi Oro		
4	Antica Tradizione		
-	Lievitati	σ	4.000

Uova	g	1.250
Tuorli	g	750
Acqua	g	500
Burro	g	1.000
Zucchero	g	800
Sale	g	60
Miele d'acacia	g	200
TOTALE	g	10.330

Impastare la farina con il 3° impasto, le uova e parte dell'acqua. Dopo circa 20' la pasta sarà elastica. Immettere parte dei tuorli, lo zucchero idratato con parte dell'acqua, il sale idratato con parte dell'acqua ed il miele.

Attendere che l'impasto riprenda corda prima di ogni inserimento.

Aggiungere i restanti tuorli, l'eventuale acqua rimasta ed il burro ammorbidito, sempre attendendo che l'impasto prenda corda prima di ogni inserimento.

Lasciar lievitare a per 6/7 ore a 20/22°C.

SFOGLIATURA

Suddividere l'impasto in tre parti e lasciar indurire al freddo.

Quindi incorporare 500 g di burro per ogni porzione ottenuta, sfogliando tre volte con giri semplici (3 mani a 3).

Stendere l'impasto così ottenuto fino a formare rettangoli dello spessore di 5 mm. Spalmare su ogni rettangolo di pasta un sottile strato di burro morbido, arrotolare la pasta su se stessa fino a formare un cilindro del diametro di 5 cm. Tagliare delle rondelle aventi altezza 4 cm e posizionarle in pirottini da panettone basso, alla distanza di 2 cm l'una dall'altra.

Far lievitare per 5/6 ore a 28°C.

Cuocere a 180°C mantenendo la valvola chiusa.

RICETTA INDICATIVA

1° IMPASTO:

Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	4.000
Zucchero	g	1.250
Burro	g	1.250
Acqua	g	2.100
Tuorli	g	400
Lievito Naturale	g	1.100
Malto	g	100
Lievito di Birra	g	5
TOTALE	g	10.205

Mettere lo zucchero ed il malto nell'impastatrice, versare l'acqua e farli sciogliere. Unire la farina, poi il lievito naturale ed il lievito di birra.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, quindi incorporare i tuorli e da ultimo aggiungere il burro precedentemente ammorbidito.

Mettere l'impasto a lievitare a 28/30°C per 10/12 ore fino a che non avrà triplicato il volume iniziale.

2° IMPASTO

2 11/11/1010		
1° Impasto	g	10.205
Farina Besozzi Oro		
Antica Tradizione Lievitati	g	1.000
Acqua	g	500
Zucchero	g	1.000
Miele	g	250
Burro	g	1.750
Sale	g	35
Tuorlo	g	1.300
Cubetti arancio	g	2.000
Vaniglia in bacche	n	4
TOTALE	g	18.050

Impastare la farina con l'acqua e il 1° impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Aggiungere, quindi, lo zucchero e il miele,

lasciare asciugare l'impasto e aggiungere

Quando l'impasto sarà nuovamente liscio ed asciutto aggiungere i tuorli e da ultimi il burro e gli aromi.

Quando la pasta si sarà asciugata ed avrà riacquistato un buon nervo, aggiungere la frutta e terminare l'impasto.

Lasciar puntare 40/50' in ambiente caldo. Pezzare, mettere negli stampi e far lievi-

Lasciar formare, fuori dalla cella, un leggero "strato di pelle", glassare e cuocere a 180°C con valvola chiusa.

Far raffreddare le colombe capovolte per almeno 6/8 ore.

GLASSA COLOMBE

Mandorle grezze	g	750
Armelline	g	250
Nocciole	g	500
Zucchero	g	4.000
Cacao	g	100
Farina di mais	g	100
Fecola	g	100
Albume	g	1.500
TOTALE	g	7.300

Dopo aver macinato il tutto finemente aggiungere l'albume e mescolare per bene.

Paolo Sacchetti



25 kg

ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI

FARINA DI GRANO TENERO











in collaborazione con:

Pasticceri Italiani





Presidente AMPI Pasticceria Giovanni Pina Trescore Balneario (BG)



Pasticceria Nuovo Mondo

Paolo



 Θ

q

0

 \mathfrak{m}

0

d

d

ad

per collegarti direttamente alla pagina web di Antica Tradizione, inquadra con il tuo cellulare

>



delnostromestiereabbiamofattoun'arte®