

GOLDEN FUTURE

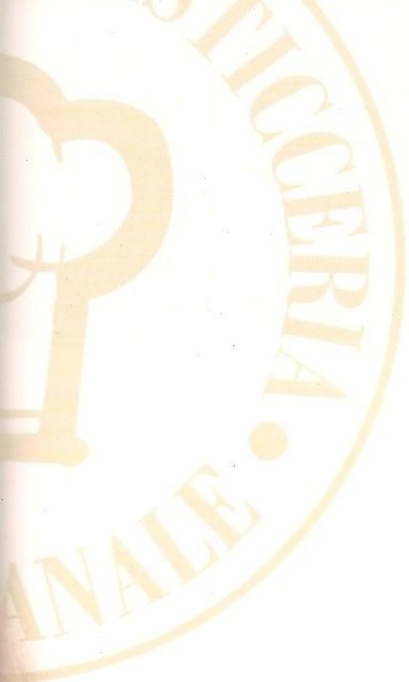


L'INGREDIENTE SU MISURA PER TE



Brains





GOLDEN **FUTURE**

IL SEMILAVORATO PER PASTE LIEVITATE CHE INCONTRA **LE ESIGENZE** **DI OGNI PASTICCERE**

Braims prosegue la grande tradizione Golden rinnovandola con la passione che da sempre dimostra per l'alta qualità.

La costante ricerca sulle materie prime e gli approfonditi studi sulle loro interazioni ha permesso a Braims di formulare Golden Future, un prodotto unico per flessibilità, versatilità e tecnologie applicative, che in abbinamento a Naturvi-s consente di ottenere un risultato certo anche a fronte di condizioni ambientali e lavorative non ottimali.

Golden Future, insieme a Naturvi-s, è ideale per pasticceri che amano interpretare la tradizione in chiave moderna, grazie alla sua capacità di adattarsi a varie condizioni di lavorazione e alle esigenze organizzative di ogni artigiano, garantendo sempre un risultato di alta qualità artigianale.

Golden Future e Naturvi-s consentono inoltre di proporre ai clienti tante golose creazioni in tutte le occasioni dell'anno.

Braims

GOLDEN FUTURE ESPRIME TUTTE LE PROPRIE CARATTERISTICHE DI UNICITÀ UTILIZZATO **INSIEME AL LIEVITO NATURALE NATURVI-S**

GOLDEN
FUTURE



Golden Future è una miscela di ingredienti attentamente selezionati ed equilibrati studiati per garantire ad ogni pasticcere la certezza di risultato nel rispetto dell'alta qualità artigianale. Le sue caratteristiche uniche e innovative ti aiutano ad affrontare con tranquillità la lavorazione di tutti i lievitati e in particolare quelli da ricorrenza come Panettone, Veneziana e Colomba, spesso soggetti alla variabilità di diversi fattori quali la qualità delle farine, le condizioni ambientali, le tecnologie produttive. La sua particolare formulazione ti permette di scegliere il metodo produttivo più adatto alle esigenze tue e del tuo laboratorio, modulando gli orari e i tempi dedicati alla lavorazione. Golden Future è davvero l'ingrediente su misura per te.

Il lievito madre prodotto secondo il tradizionale processo dell'artigiano di una volta e che, disidratato, mantiene tutte le proprietà organolettiche.

Naturvi-s, prezioso alleato del pasticcere, **permette di produrre qualsiasi tipo di pasta lievitata con il processo a lievitazione naturale.**

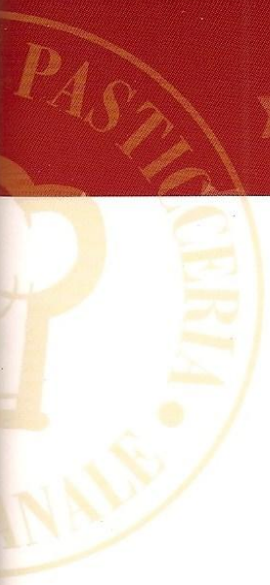


GOLDEN FUTURE
CODICE: 4648
CONFEZIONE: sacco da 25 kg



NATURVI-S
CODICE: 4846
CONFEZIONE: sacco da 10 kg

Braims

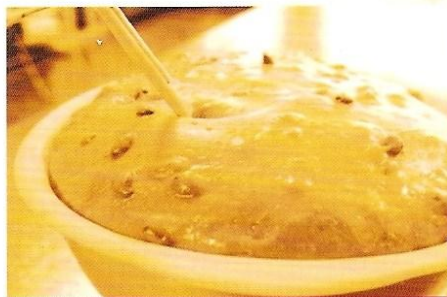


GOLDEN FUTURE

SODDISFA LE TUE ESIGENZE DI TEMPO,
DI METODI PRODUTTIVI, DI CONDIZIONI DI LAVORAZIONE,
DI QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO.



TOLLERANZA E FLESSIBILITÀ



**SCELTA DEI MODI E DEI
TEMPI DI PREPARAZIONE**



**ALTA QUALITÀ DEL
PRODOTTO FINITO**



ALTA VERSATILITÀ

Braims



TOLLERANZA E FLESSIBILITÀ

Risultato garantito. Sempre.

Con Golden Future si riduce la complessità produttiva:

- ★ **Impasti particolarmente tolleranti allo stress meccanico**, anche in casi di eventuale sovravorazione o sotto-lavorazione
- ★ **Eccellente tolleranza e flessibilità alle temperature di lievitazione**
 - ✦ Golden Future performa in un ampio intervallo di temperature comprese tra i 23/24°C e i 32/33°C
 - ✦ Golden Future consente ottime prestazioni anche in assenza di cella di lievitazione, nel rispetto delle minime condizioni di temperatura di lievitazione
- ★ **Tempi di impasto contenuti**

Golden Future ti permette di velocizzare le lavorazioni grazie a tempi di impasto contenuti

Braims



SCELTA DEI MODI E DEI TEMPI DI PREPARAZIONE

CICLO PRODUTTIVO CON LIEVITAZIONE NOTTURNA

IMPASTO 

LIEVITAZIONE 

esempio: IMPASTO ore 15:00 - COTTURA ore 8:00 del giorno dopo

CICLO PRODUTTIVO CON LIEVITAZIONE GIORNALIERA

IMPASTO 

LIEVITAZIONE 

esempio: IMPASTO ore 8:00 - COTTURA ore 16:00 dello stesso giorno

CICLO PRODUTTIVO CON PRE-LIEVITAZIONE NOTTURNA

IMPASTI 

LIEVITAZIONE PREIMPASTO 

LIEVITAZIONE IMPASTO 

esempio: PREIMPASTO ore 18:00 - IMPASTO ore 6:00 - COTTURA ore 13:00

Gli orari sono puramente indicativi e possono essere variati a seconda delle tempistiche di laboratorio.

Braims



ALTA QUALITÀ DEL PRODOTTO FINITO

Costanza qualitativa

- ★ Grazie alla conoscenza approfondita delle farine e ai severi controlli qualitativi a cui Braims sottopone tutte le materie prime Golden Future non è soggetto alla qualità e variabilità della farine. Braims ha già selezionato per Golden Future la farina ideale che consente di ottenere la massima prestazione in lavorazione.

Gusto e sofficità del prodotto finito

Golden Future e Naturvi-s ti permettono di realizzare prodotti finiti di alta qualità in grado di soddisfare anche i tuoi clienti più esigenti con

- ★ una insuperabile **sofficità** del prodotto finito
- ★ un **gusto eccellente** e un'**ottima solubilità** al palato
- ★ una **freschezza** e una **sofficità** prolungate nel tempo

Braims






ALTA VERSATILITÀ

Tante ricette golose per ogni festa








★ Le ricette per Natale e Pasqua

Le ricette classiche proposte anche secondo gli innovativi metodi produttivi.

-  Panettone
-  Colomba
-  Veneziana

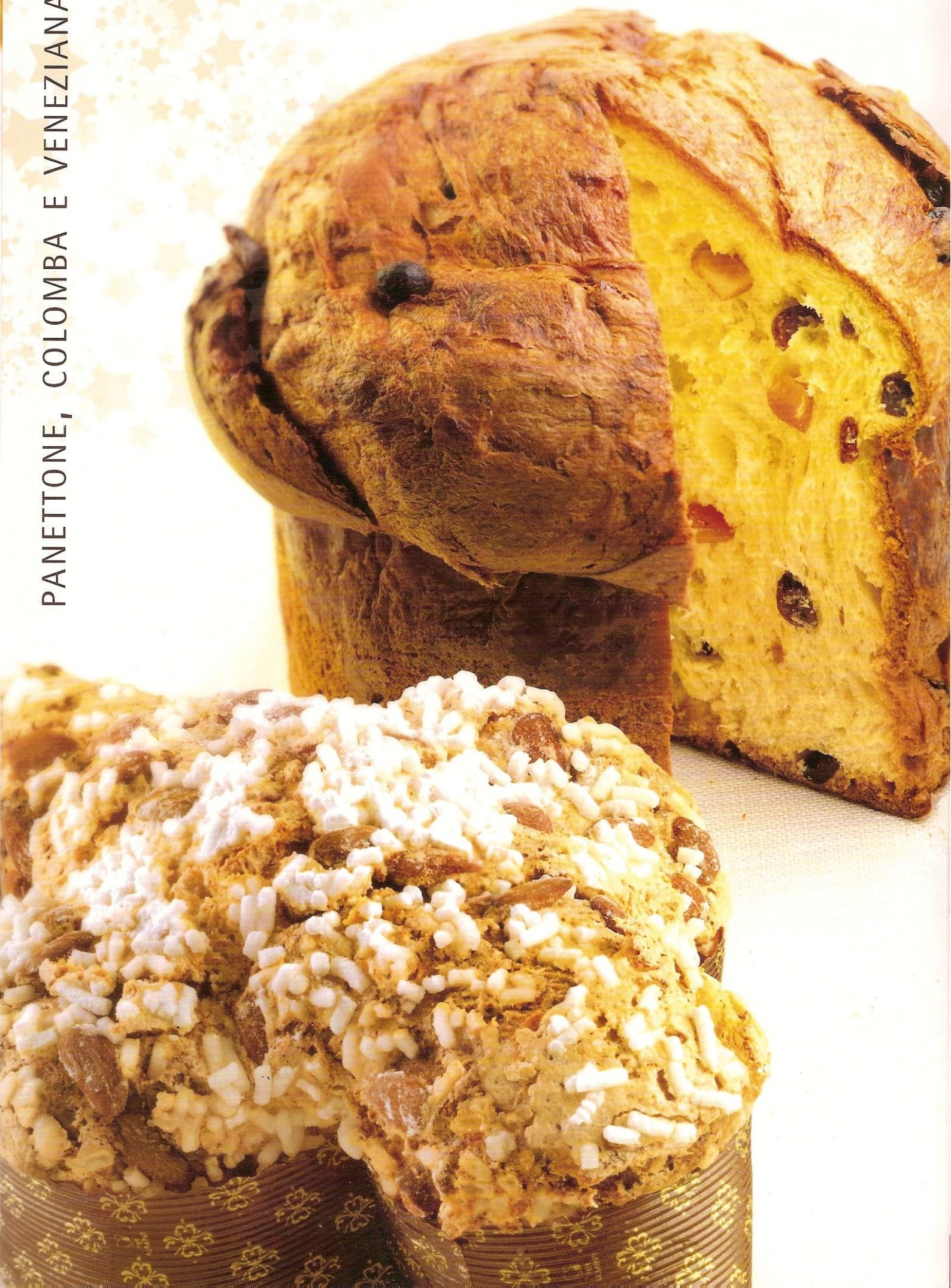
★ Le ricette per le feste di tutto l'anno

Le ricette per offrire ai tuoi clienti tante golose creazioni in tutto il corso dell'anno semplificando le tue lavorazioni.

-  Torta bouquet
-  Dolce fichi uvetta e noci
-  Babà
-  Krantz
-  Focaccia delizia
-  Pandolce genovese
-  Schiacciata di Pasqua

Braims

PANETTONE, COLOMBA E VENEZIANA



PANETTONE, COLOMBA E VENEZIANA

IMPASTO UNICO a lievitazione naturale
CON LIEVITAZIONE NOTTURNA

12/14 h

LIEVITAZIONE
IMPASTO UNICO



ore 15:00 *



30/35 min



28/30°C



12/14 ore a 28°C

INGREDIENTI IMPASTO UNICO

GOLDEN FUTURE	2500 g
Naturvi-s	300 g
Lievito di birra	8 g
Tuorli (prima parte)	300 g
Acqua	1000 g
Zucchero	300 g
Miele	150 g
Tuorli (seconda parte)	300 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	1000 g
Uva sultanina	700 g
Arancia a cubetti candita	350 g
Cedro a cubetti candito	350 g
Aromi: Bacche di vaniglia	n° 2
Limoni (buccia grattugiata)	n° 1
Arance (buccia grattugiata)	n° 2
Quantità totale preimpasto	7208 g

Per la Colomba sostituire tutto il peso della frutta
con 1400 g di arancia candita a cubetti.

PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli, l'acqua ed il lievito di birra per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo.

Aggiungere lo zucchero, il miele e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli ed infine il burro fresco "Arte Pasticcera" morbido ma non sciolto.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato.

Versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata intorno ai 40/45°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme.

La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 28/30°C.

Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare).

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per due ore in cella a 28°C con U.R. 75%. Passate le due ore spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte, porle nei pirottini e collocarle in cella a 28°C con U.R. 75% per la lievitazione finale.

La lievitazione in cella a 28°C può durare dalle 12 alle 14 ore o comunque fino alla triplicazione delle pagnotte nei pirottini (in assenza di cella le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente; i tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione delle pagnotte nei pirottini).

PRIMA DI CUOCERE

Per Panettone "Milano": fare formare un leggero strato di pelle, incidere formando una croce ed aggiungere una noce di burro al centro; per Venezia e Colomba: glassare con Glaxa Braims (preparata precedentemente), cospargere la superficie con mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito, come da disciplinare: es. 20 g su un panettone da 1000 g) e zucchero grosso in granella, infine spolverare con zucchero a velo.

TEMPI DI COTTURA

per g 500 ► 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per g 1000 ► 50/55 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per g 1500 ► 70/75 minuti a 170/180°C (60 min. valvola chiusa, 15 valvola aperta)
per g 2000 ► circa 90 minuti a 160/170°C (70 min. valvola chiusa, 20 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

* Gli orari di inizio impasto sono puramente indicativi e possono essere variati a seconda delle tempistiche di laboratorio.

RICETTA CONFORME AL D.M. 22 LUGLIO 2005 "DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI TALUNI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO".



TEMPI IMPASTO



TEMPERATURA IMPASTO



TEMPI E TEMPERATURE LIEVITAZIONE BIGA/PREIMPASTO



TEMPI E TEMPERATURE LIEVITAZIONE IMPASTO

PANETTONE, COLOMBA E VENEZIANA

IMPASTO UNICO a lievitazione naturale
CON LIEVITAZIONE GIORNALIERA

6/8 h
LIEVITAZIONE
IMPASTO UNICO



 ore 8:00 *

INGREDIENTI BIGA

GOLDEN FUTURE	500 g
Lievito di birra	50 g
Acqua	500 g
Quantità totale biga	1050 g

 30 min a 28/30°C

PROCEDIMENTO

Impastare in planetaria o manualmente in un contenitore, con l'ausilio di un mestolo, Golden Future, l'acqua e il lievito di birra formando così una biga molle.

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.


 ore 08:30 *

INGREDIENTI IMPASTO UNICO


Biga	1050 g
GOLDEN FUTURE	2000 g
Naturvi-s	400 g
Tuorli (prima parte)	350 g
Acqua	500 g
Zucchero	500 g
Tuorli (seconda parte)	350 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	1000 g
Uva sultanina	750 g
Arancia a cubetti candita	400 g
Cedro a cubetti candito	350 g
Aromi: Bacche di vaniglia	n° 2
Limoni (buccia grattugiata)	n° 1
Arance (buccia grattugiata)	n° 2

Quantità totale impasto finale 7650 g

Per la Colomba sostituire tutto il peso della frutta con 1500 g di arancia candita a cubetti.

 30/35 min

 30/32°C

 3/5 ore a 30°C

PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Aggiungere lo zucchero, gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli ed infine il burro fresco "Arte Pasticcera" morbido ma non sciolto.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata intorno ai 40/45°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32°C.

Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare).

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per 45/60 minuti in cella a 30°C con U.R. 75%. Quindi spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte e porle nei pirottini collocandole in cella a 30°C con U.R. 75% per la lievitazione finale.

La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 5 ore o comunque fino alla triplicazione delle pagnotte nei pirottini (in assenza di cella le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente; i tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione delle pagnotte nei pirottini).

PRIMA DI CUOCERE

Per panettone "Milano": fare formare un leggero strato di pelle, incidere formando una croce ed aggiungere una noce di burro al centro; per Veneziana e Colomba: glassare con Glaxa Braims (preparata precedentemente), cospargere la superficie con mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito, come da disciplinare: es. 20 gr su un panettone da 1000 g) e zucchero grosso in granella, infine spolverare con zucchero a velo.

TEMPI DI COTTURA

per g 500 ► 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per g 1000 ► 50/55 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per g 1500 ► 70/75 minuti a 170/180°C (60 min. valvola chiusa, 15 valvola aperta)
per g 2000 ► circa 90 minuti a 160/170°C (70 min. valvola chiusa, 20 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

* Gli orari di inizio impasto sono puramente indicativi e possono essere variati a seconda delle tempistiche di laboratorio.

RICETTA CONFORME AL D.M. 22 LUGLIO 2005 "DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI TALUNI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO".

PANETTONE, COLOMBA E VENEZIANA

2 IMPASTI a lievitazione naturale

CON PRE-LIEVITAZIONE NOTTURNA

12/14 h

LIEVITAZIONE
PREIMPASTO

4/6 h

LIEVITAZIONE
IMPASTO



ore 18:00 *

INGREDIENTI PREIMPASTO

GOLDEN FUTURE	1700 g
Naturvi-s	300 g
Acqua	750 g
Tuorli	300 g
Lievito di birra	2 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	500 g
Quantità totale preimpasto	3552 g

ore 06:00 *

INGREDIENTI IMPASTO

Preimpasto	3552 g
GOLDEN FUTURE	800 g
Acqua	120 g
Zucchero	500 g
Tuorli	500 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	500 g
Uva sultanina	700 g
Arancia a cubetti candita	350 g
Cedro a cubetti candito	350 g
Aromi: Bacche di vaniglia	n° 2
Limon (buccia grattugiata)	n° 1
Arance (buccia grattugiata)	n° 2
Quantità totale impasto finale	7372 g

Per la Colomba sostituire tutto il peso della frutta con 1400 g di arancia candita a cubetti.

PRIMA DI CUOCERE

Per Panettone "Milano": fare formare un leggero strato di pelle, incidere formando una croce ed aggiungere una noce di burro al centro; per Venezia e Colomba: glassare con Glaxa Braims (preparata precedentemente), cospargere la superficie con mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito, come da disciplinare: es. 20 g su un panettone da 1000 g) e zucchero grosso in granella, infine spolverare con zucchero a velo.

* Gli orari di inizio impasto sono puramente indicativi e possono essere variati a seconda delle tempistiche di laboratorio.

20/25 min

26/28°C

12/14 ore a 27/28°C

PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, Naturvi-s, l'acqua, i tuorli d'uovo e il lievito di birra. Dopo circa 15/20 minuti o comunque dopo la formazione della maglia glutinica o velo, aggiungere il burro fresco "Arte Pasticcera" morbido ma non sciolto. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Tutta l'operazione fatta finora con impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 20/25 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare). La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 26/28°C. Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella per 12/14 ore alla temperatura di 27/28°C con U.R. 75% o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

30/35 min

30/32°C

4/6 ore a 30°C

PROCEDIMENTO

Aggiungere al preimpasto Golden Future e l'acqua ed iniziare ad impastare per circa 15 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere i tuorli ed infine il burro fresco "Arte Pasticcera" morbido ma non sciolto. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso ma non troppo lavorato. Versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata intorno ai 40/45°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32°C.

Tutta l'operazione fatta finora con impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare). Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare per circa 45/60 minuti in cella a 30°C con U.R. 75%. Infine spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte e porle nei pirottini collocandole in cella a 30°C con U.R. 75% per la lievitazione finale. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 4 alle 6 ore o comunque fino alla triplicazione delle pagnotte nei pirottini.

TEMPI DI COTTURA

per g 500 ▶ 35 minuti a 170/180°C (25 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per g 1000 ▶ 50/55 minuti a 170/180°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)
per g 1500 ▶ 70/75 minuti a 170/180°C (60 min. valvola chiusa, 15 valvola aperta)
per g 2000 ▶ circa 90 minuti a 160/170°C (70 min. valvola chiusa, 20 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

TORTA BOUQUET



TORTA BOUQUET

9

INGREDIENTI BIGA

Farina W280/300	400 g
Naturvi-s	400 g
Zucchero	100 g
Latte	700 g
Lievito di birra	25 g

Quantità totale biga 1625 g

INGREDIENTI IMPASTO UNICO

Biga	1625 g
GOLDEN FUTURE	2500 g
Acqua	600 g
Tuorli (prima parte)	250 g
Miele	100 g
Zucchero	400 g
Tuorli (seconda parte)	300 g
Perfetto Gateaux	600 g
Bacca di vaniglia	n° 1
Buccia d'arancia grattugiata	n° 1
Buccia di limone grattugiata	n° 1

PROCEDIMENTO

Impastare in planetaria o manualmente con un mestolo tutti gli ingredienti, fino a formare una biga molle. Riporla in un contenitore graduato in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. 75% per 30 minuti o comunque fino al raddoppiamento del volume iniziale.

PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, Naturvi-s, l'acqua e la prima parte dei tuorli fino a formare un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere quindi il miele e lo zucchero fino al completo assorbimento. Infine aggiungere la seconda parte dei tuorli, Perfetto Gateaux e gli aromi fino ad ottenere un impasto omogeneo. Collocare l'impasto in frigorifero, fino a completo raffreddamento.

Stendere l'impasto ad uno spessore di 0,5 cm circa, quindi spalmare sulla superficie un leggero strato di emulsione*.

Arrotolare l'impasto per formare un cilindro (5-6 cm di diametro), quindi tagliare in rondelle di circa 6 cm e porli in stampo da Veneziana, assicurandosi di lasciare lo spazio di 2 cm circa tra un pezzo e l'altro.

Porre in cella alla temperatura di circa 28/30°C e U.R. 75% per 4/5 ore.

Cuocere alla temperatura di 185°C per 30 minuti per pezzi da g 500.

Il prodotto, una volta cotto, va capovolto e appeso tipo panettone, fino al completo raffreddamento.

Prima del confezionamento, spennellare con burro fuso e spolverare con zucchero a velo.

*Emulsione: montare in planetaria 500 g di Perfetto Gateaux e 500 g di zucchero fino a creare un impasto cremoso.

DOLCE FICHI UVETTA E NOCI



DOLCE FICHI UVETTA E NOCI

39

INGREDIENTI IMPASTO

GOLDEN FUTURE	2500 g
Naturvi-s	300 g
Lievito di birra	8 g
Acqua	1000 g
Tuorli (prima parte)	300 g
Miele	150 g
Zucchero	200 g
Tuorli (seconda parte)	200 g
Perfetto Gateaux	1000 g
Bacca di vaniglia	n° 2
Buccia di limone grattugiata	n° 1
Fichi secchi a cubetti	1000 g
Uva sultanina	1000 g
Noci	1000 g

TEMPI DI COTTURA

Cuocere a 190°C per:

- per g 500 ► 30/35 minuti
- per g 750 ► 45 minuti
- per g 1000 ► 60 minuti

PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, Naturvi-s, il lievito di birra, l'acqua e la prima parte dei tuorli fino a formare un impasto liscio ed omogeneo.

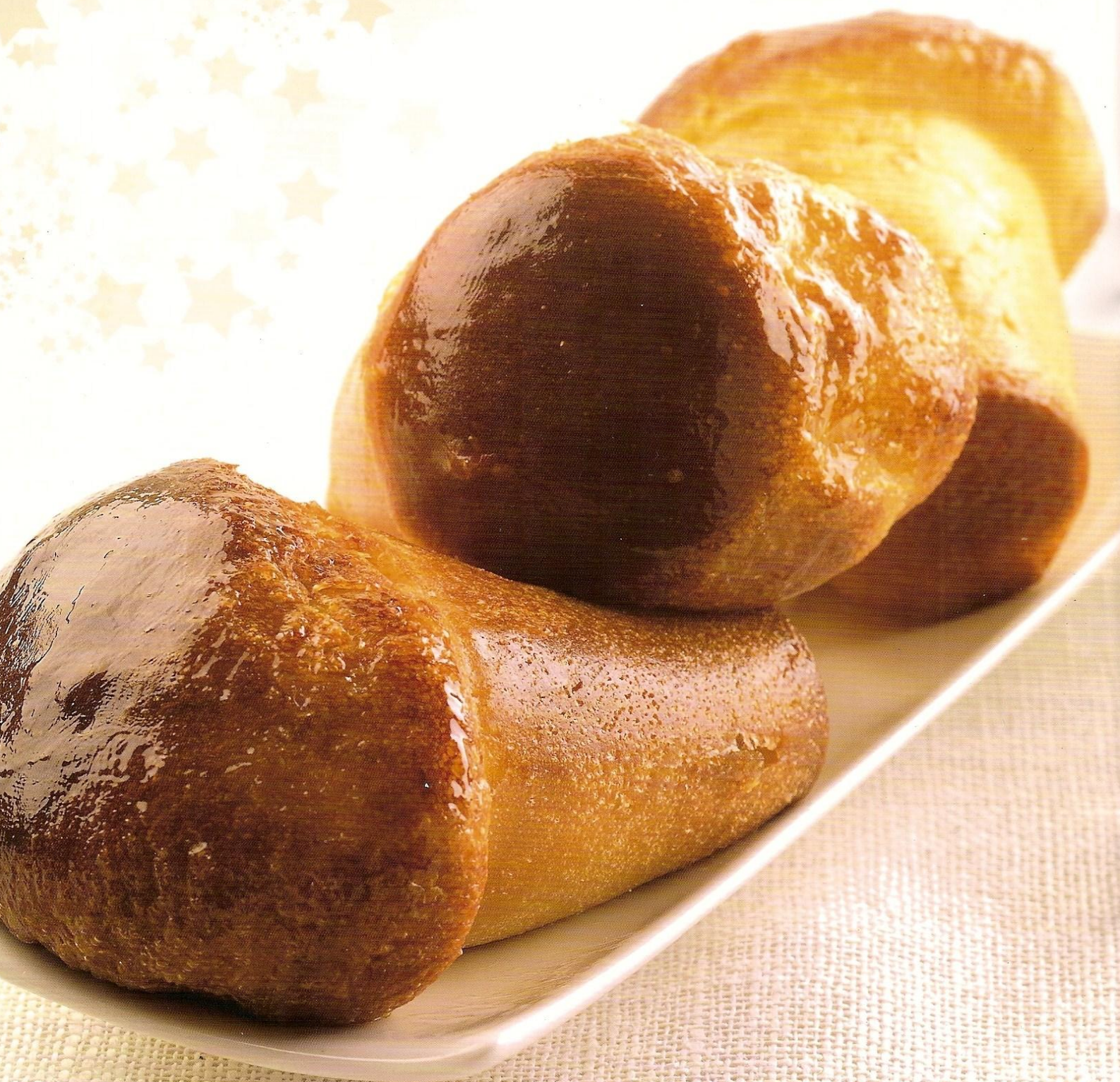
Aggiungere il miele e lo zucchero fino al completo assorbimento, quindi aggiungere la seconda parte dei tuorli, Perfetto Gateaux e gli aromi fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere infine i fichi secchi, l'uva sultanina e le noci.

Far assorbire la frutta (precedentemente riscaldata) fino ad una completa distribuzione nell'impasto, assicurandosi che abbia raggiunto la temperatura di 30°C.

Far puntare l'impasto in cella a 28°C per 2 ore, pezzare, tornire e riporre su teglia. Porre in cella di lievitazione a 28/30°C senza umidità per 12/14 ore.

BABÀ



INGREDIENTI IMPASTO

GOLDEN FUTURE	1000 g
Farina Manitoba W320/340	300 g
Sale	15 g
Uova intere	1400 g
Lievito di birra	50 g

PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, la farina, il sale, il lievito di birra e 800 g di uova fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere quindi le rimanenti uova fino al loro completo assorbimento.

N.B. Essendo un impasto molto morbido si consiglia l'utilizzo di impastatrice planetaria per la sua preparazione.

Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C e U.R. 75% per circa 3 ore fino alla triplicazione. Interrompere quindi la lievitazione, spezzare e mettere negli appositi stampi.

Riporre nuovamente in cella di lievitazione (sempre a 30°C U.R. 75%) per circa 1 ora, poi cuocere alla temperatura di 190/195°C per 20 minuti circa.

Sfornare, lasciare raffreddare a temperatura ambiente, togliere dagli stampi e spostare in luogo fresco e asciutto per completare il raffreddamento.

Prima della vendita i Babà devono essere abbondantemente immersi in una bagna al Rhum calda.

INGREDIENTI BAGNA AL RHUM

Acqua	1000 g
Zucchero	350 g
Bacca di vaniglia	n°1
Buccia d'arancia grattugiata	n°1
Buccia di limone grattugiata	n°1
Rhum 70°	190 g

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione l'acqua, lo zucchero, la bacca di vaniglia e le bucce grattugiate. Far raffreddare e aggiungere il Rhum 70°.

Scaldare la Bagna al Rhum alla temperatura desiderata prima dell'utilizzo.

KRANTZ



INGREDIENTI BIGA

Farina W280/300	400 g
Naturvi-s	400 g
Zucchero	100 g
Latte	700 g
Lievito di birra	25 g
Quantità totale biga	1625 g

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti in planetaria o manualmente con un mestolo fino a formare una biga molle. Riporre in un contenitore graduato in cella a 28/30°C e U.R. 75% per 30 minuti o comunque sino al raddoppiamento del volume iniziale.

INGREDIENTI IMPASTO

Biga	1625 g
GOLDEN FUTURE	2500 g
Acqua	600 g
Tuorli (prima parte)	250 g
Miele	100 g
Zucchero	400 g
Tuorli (seconda parte)	300 g
Perfetto Gateaux	600 g
Bacca di vaniglia	n° 1
Buccia d'arancia grattugiata	n° 1
Buccia di limone grattugiata	n° 1
Uva sultanina	q.b.
Arancia a cubetti candita	q.b.
Pasta sfoglia	q.b.

PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, Naturvi-s, l'acqua e la prima parte dei tuorli fino a formare un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere il miele e lo zucchero fino al completo assorbimento, quindi aggiungere la seconda parte dei tuorli, Perfetto Gateaux e gli aromi fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Collocare l'impasto in frigorifero sino al completo raffreddamento.

Una volta raffreddato, stendere l'impasto ad uno spessore di circa 1 centimetro e spennellare la superficie con tuorlo. Cospargere con uva sultanina e cubetti d'arancia candita e coprire con un leggero strato di pasta sfoglia.

Dividere in due parti uguali, prendere una delle due parti, spennellare la superficie con tuorlo e cospargere nuovamente con uvetta e arancia candita.

Sovrapporre a questa la parte rimanente.

Tagliare delle strisce di circa 400 g, intrecciarle tra di loro e porre in stampo di carta tipo Ciambella. Mettere in cella di lievitazione a 28/30°C e 75% U.R. per 4/5 ore. Prima della cottura lucidare con uovo, rifinire con granella di zucchero grande e zucchero a velo.

Cuocere alla temperatura di 185°C per 25/30 minuti.

Il prodotto, una volta cotto, va capovolto e appeso tipo panettone fino al completo raffreddamento.



INGREDIENTI BIGA

GOLDEN FUTURE	500 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	25 g
Quantità totale biga	1025 g

INGREDIENTI IMPASTO

Biga	1025 g
GOLDEN FUTURE	2000 g
Naturvi-s	400 g
Acqua	500 g
Tuorli (prima parte)	300 g
Miele	100 g
Zucchero	400 g
Tuorli (seconda parte)	300 g
Perfetto Gateaux	1000 g
Bacca di vaniglia	n° 1
Buccia d'arancia grattugiata	n° 1
Buccia di limone grattugiata	n° 1

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti in planetaria o manualmente con un mestolo fino a formare una biga molle. Riporre in un contenitore graduato e collocare in cella a 28/30°C e U.R. 75% fino al raddoppiamento del volume iniziale.

PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, Naturvi-s, l'acqua e la prima parte dei tuorli fino a formare un impasto liscio e omogeneo. Aggiungere il miele e lo zucchero fino al completo assorbimento. Quindi aggiungere la seconda parte dei tuorli, Perfetto Gateaux e gli aromi fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Fare puntare in cella a 28/30°C e U.R. 75% per 30 minuti.

Formare delle pagnotte da 300 g o con pezzatura a piacere, collocare su teglia e schiacciarle formando delle focacce.

Porre in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. 75% per circa 3/4 ore.

Prima della cottura spennellare con albume e decorare la superficie a piacere: zucchero di canna, granella di nocciole, frutta fresca, granella di pistacchio o mandorle filettate.

Spolverare con zucchero a velo e cuocere a 180°C per 25 minuti circa.

PANDOLCE GENOVESE



PANDOLCE GENOVESE

Numero
39

INGREDIENTI BIGA

Farina W280/300	200 g
Naturvi-s	200 g
Zucchero	50 g
Lievito di birra	20 g
Acqua fiori d'arancio	300 g

Quantità totale biga 770 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino alla formazione della biga. Collocare in cella alla temperatura di 30° e U.R. 75% sino al raddoppiamento del volume iniziale dell'impasto.

INGREDIENTI IMPASTO UNICO

Biga	770 g
GOLDEN FUTURE	1000 g
Acqua	150 g
Zucchero semolato	100 g
Uova intere	150 g
Perfetto Gateaux	200 g
Uva sultanina	1000 g
Arancia a cubetti candita	150 g
Pinoli	150 g
Semi di anice	9 g

PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, l'acqua e le uova fino a formare un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere in sequenza lo zucchero fino a completo assorbimento, Perfetto Gateaux fino a completo assorbimento ed infine la frutta ed i semi di anice fino ad una loro omogenea distribuzione all'interno dell'impasto ed ultimare così la lavorazione.

Fare puntare per 60 minuti in cella di lievitazione a 28/30° e U.R. 75%.

Pezzare nei pesi desiderati, collocare su teglia e lasciare lievitare per 3/4 ore alla temperatura di 30°C senza umidità.

Prima della cottura, incidere la parte superiore del Pandolce con un coltello formando un triangolo.

TEMPI DI COTTURA

Cuocere a 180/190°C per:

per g 500 ► 30/35 minuti

per g 750 ► 40/45 minuti

per g 1000 ► 50/55 minuti

SCHIACCIATA DI PASQUA



SCHIACCIATA DI PASQUA



INGREDIENTI PREIMPASTO

GOLDEN FUTURE	750 g
Naturvi-s	150 g
Acqua	250 g
Uova	200 g
Burro "Arte Pasticcera"	100 g
Lievito di birra	1 g

Quantità totale preimpasto 1451 g

PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, Naturvi-s, l'acqua, le uova, ed il lievito fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere infine il burro fino al suo completo assorbimento.

Porre in cella di lievitazione a 27/29 °C e U.R. del 75% per 10/12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del preimpasto.

INGREDIENTI IMPASTO

Preimpasto quadruplicato	1451 g
GOLDEN FUTURE	400 g
Acqua	100 g
Marsala/rosolio/rhum	50 g
Zucchero	100 g
Aromi	q.b.
Uova	150 g
Olio extra vergine d'oliva	120 g
Semi di anice	18 g

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto, Golden Future, l'acqua ed il Marsala fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e gli aromi fino a completo assorbimento. Quindi incorporare nell'impasto le uova, successivamente l'olio extravergine di oliva ed infine i semi di anice.

Estrarre dall'impastatrice, assicurandosi che la temperatura dell'impasto sia tra i 26°C ed i 30°C.

Fare puntare l'impasto in cella di lievitazione ad una temperatura di 30°C per 45/60 minuti. Pezzare, tornire e riporre per 3/5 ore in cella di lievitazione a 30°C e U.R. 75%.

La schiacciata sarà comunque pronta per la cottura quando il volume dell'impasto sarà triplicato.

TEMPI DI COTTURA

Cuocere a 180/200°C per:

- per g 500 ► 20/35 minuti valvola chiusa, 15 minuti aperta
- per g 750 ► 30/45 minuti valvola chiusa, 15 minuti aperta
- per g 1000 ► 45/60 minuti valvola chiusa, 15 minuti aperta

Braims

L'INGREDIENTE DI OGNI SUCCESSO

Attenta come sempre all'evoluzione del mercato e per soddisfare al meglio i bisogni dell'Artigiano, Braims, grazie ai suoi 40 anni di esperienza, ha sviluppato una linea completa di semilavorati caratterizzati da un alto livello di specializzazione per i diversi tipi di applicazione. Tutti questi ingredienti hanno in comune la facilità d'uso e l'alta qualità dei prodotti ottenuti, uniti alla garanzia di costanza qualitativa e, al tempo stesso, presentano caratteristiche differenziate allo scopo di rispondere in maniera ottimale alle più diverse esigenze produttive.



