

Panettone Colomba Veneziana

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005
"Disciplina della produzione e della vendita
di taluni prodotti dolciari da forno"

Preimpasto

Golden One Mix	g	600
NATURVI-S	g	150
Farina W280/300	g	150
Lievito di birra	g	1
Acqua	g	350
Tuorli	g	100
BURRO ARTE PASTICCERA	g	200

Impastare GOLDEN ONE MIX, NATURVI-S, farina, lievito di birra, tuorli e acqua per circa 20/25 minuti**. Ad impasto liscio ed asciutto (VELO), aggiungere il BURRO ARTE PASTICCERA. (Temperatura finale dell'impasto 26/27°C). Far lievitare in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75% per 12-14 ore circa, o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Impasto

PREIMPASTO	g	1551
Golden One Mix	g	400
Acqua	g	60
Zucchero	g	150
Tuorli	g	150
BURRO ARTE PASTICCERA	g	160
Uvetta*	g	300
Cedro candito	g	150
Arancio candito	g	150
Aromi	q.b.	

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX e l'acqua per circa 20/25minuti** sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il BURRO ARTE PASTICCERA ed infine la frutta che sarà stata in precedenza scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di 30°C. Far puntare l'impasto per 45-60 minuti in cella di lievitazione. Pezzare, tornire e mettere negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29/30°C e U.R. del 75% e lasciar lievitare per 4-6 ore o almeno fino alla triplicazione della pasta nello stampo. Prima di cuocere lasciar formare un leggero strato di pelle.

IMPORTANTE

COME SI OTTIENE LA TEMPERATURA DI IMPASTO
(la temperatura di impasto deve essere compresa fra i 25° e i 28°C)

Temperatura d'impasto desiderata x 2 - temperatura ambiente = temperatura liquidi
es.: volendo ottenere un impasto a 27°C avendo la temperatura ambiente di 18°C:
 $27^{\circ}\text{C} \times 2 = 54^{\circ} -$

$18^{\circ} =$ (temperatura ambiente)
 36° temperatura liquidi (margarina, acqua)

Per chi usa l'impastatrice a spirale, dal risultato ottenuto togliere 6°C.

* La colomba classica non prevede l'aggiunta di uvetta
** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Tipologia	grammi	minuti	°C
Glassato	500	30	175°/180°
	750	45	175°/180°
	1000	55	175°/180°
Tipo Milano	500	30	190°/200°
	750	45	190°/200°
	1000	55	190°/200°
	1500	70	180°/190°
	2000	90	175°
	3000	130	170°
	5000	195	165°

Focaccine Dolci

Preimpasto

NATURVI-S	g	150
Farina W 280/300	g	150
Acqua	g	140
Lievito di birra	g	60

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far lievitare in cella di lievitazione a 30°C e U.R. 75% per circa 1 ora, o comunque fino al raddoppio del volume.

Impasto

PREIMPASTO	g	500
Golden One Mix	g	1000
Tuorli	g	200
Zucchero	g	100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	300
Acqua	g	200

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX, l'acqua e i tuorli per circa 20 minuti*, o comunque fino ad avere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere poi gradualmente lo zucchero e HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX. Quando l'impasto è pronto, far puntare in cella a 27/30°C per circa 15 minuti. Spezzare l'impasto in pezzi da 40-50 g. Mettere i pezzi su teglie e lasciarli lievitare in cella a 30°C circa e U.R. del 75% per 3-4 ore. Cuocere a 170/180°C per 15-20 minuti.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Kranzelle

Impasto

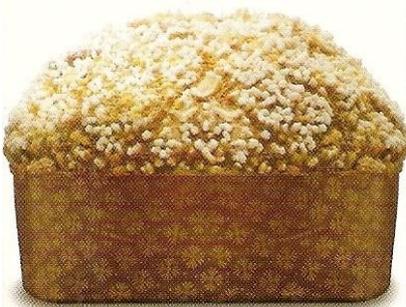
Golden One Mix	g	1000
NATURVI-S	g	100
Farina W 280/300	g	1000
Zucchero	g	150
Uova intere	g	300
Sale	g	20
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	200
Lievito di birra	g	100
Acqua	g	550
Aromi	q.b.	
Margarina CROISSANT PATISSIER	g	700

Ripieno

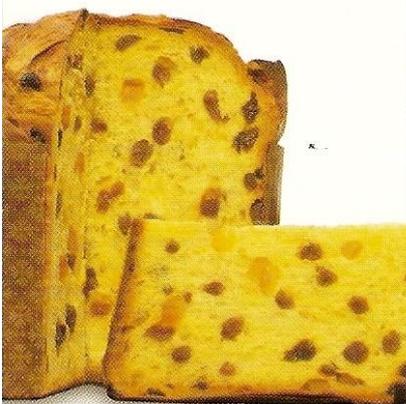
DELIFOUR	g	1000
Albume	g	300
Liquore	g	100

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto, ad eccezione della margarina CROISSANT PATISSIER, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C e U.R. del 75% per 2 ore circa o almeno fino al raddoppio del volume. Dare due pieghe a quattro, e stendere la pasta allo spessore desiderato. Sovrapporre quattro strati di pasta avendo cura di spalmare precedentemente i vari strati di ripieno. Tagliare e formare le kranzelle. Far lievitare per circa 3 ore in cella di lievitazione a 30°C e U.R. del 75%, quindi cuocere come d'abitudine.

Veneziana



Panettone



Buccellato di Lucca

Preimpasto

Golden One Mix	g	350
NATURVI-S	g	140
Latte	g	500
Farina W280/300	g	350
Lievito di birra	g	1

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Far lievitare per circa 12 ore in cella di lievitazione a 25/26°C, e comunque fino alla triplicazione del volume.

Impasto

PREIMPASTO	g	1341
Golden One Mix	g	650
Uova intere	g	100
Tuorli	g	80
Zucchero	g	100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	350
Semi di anice	g	10
Uvetta e canditi	g	300
Aroma anice (anetolo)	q.b.	

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX, le uova intere e i tuorli fino ad avere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere poi nell'ordine tutti gli altri ingredienti; la temperatura dell'impasto deve essere di 25/26°C. Far puntare l'impasto in cella a 27/30°C per circa 90 minuti. Spezzare l'impasto in filoncini o palline da 300 grammi circa e metterli su teglie a lievitare in cella a 27/30°C per circa 3-4 ore. Prima della cottura glassare con GLAXA. Cuocere a 170/180°C per 25-30 minuti.

Buccellato di Sarzana

Preimpasto

Golden One Mix	g	400
NATURVI-S	g	150
Acqua	g	400
Farina W 280/300	g	250
Lievito di birra	g	1

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Far lievitare per circa 12 ore in cella di lievitazione a 25/26°C, e comunque fino alla triplicazione del volume. La temperatura d'impasto deve essere di 24/25°C.

Impasto

PREIMPASTO	g	1201
Golden One Mix	g	600
Uova intere	g	200
Zucchero	g	120
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	300
Liquore	g	30
Aroma arancio	q.b.	

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX e le uova intere per circa 20 minuti*, e comunque fino ad avere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere poi nell'ordine tutti gli altri ingredienti. (Temperatura finale dell'impasto 25/28°C). Quando l'impasto è pronto, far puntare in cella a 27/30°C per circa 90 minuti.

Fare quindi dei pezzi da 500 g circa e arrotondarli. Quando si sarà formata una leggera pelle sulla superficie, formare delle ciambelle e metterle su teglie a lievitare in cella a 27/30°C e U.R. del 75% per circa 4 ore. Al termine della lievitazione, togliere dalla cella e decorare con uovo sbattuto e zucchero semolato. Cuocere in forno a 170°C per 30-35 minuti circa.

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Gubana

Preimpasto

Golden One Mix	g	400
NATURVI-S	g	150
Farina 280/300 W	g	250
Acqua	g	400
Lievito di birra	g	1

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Mettere in cella di lievitazione alla temperatura di 26/27°C e U.R. del 75% per circa 12 ore fino a raggiungere la triplicazione.

Impasto

PREIMPASTO	g	1201
Golden One Mix	g	600
Uova intere	g	200
Zucchero	g	120
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	300
Rhum	g	30

Ripieno*

Zucchero	g	300
Pinoli	g	100
Uvetta	g	550
Noci	g	400
Rottami di pan di Spagna	g	550
Marsala	g	150
Rhum	g	150
Grappa	g	250

Impastare il preimpasto, GOLDEN ONE MIX e uova intere fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX e da ultimo il rhum. Mettere in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. del 75% per circa 2 ore. Suddividere in pezzi da g 400 circa, stendere a rettangolo e spalmare sulla superficie g 400 di ripieno; avvolgere a salame e mettere nello stampo come una chiocciola. Lasciar lievitare per 3-4 ore in cella di lievitazione alla temperatura di 28/30°C e U.R. del 75%. Prima di cuocere, spennellare con uovo e cospargere la superficie con zucchero semolato. Cuocere alla temperatura di 180°C per 45-50 minuti.

**Si consiglia di preparare il ripieno il giorno precedente.*

Buccellato di Sarzana



Gubana



Briochette

Golden One Mix	g 1000
Farina medio/forte (W circa 280)	g 500
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 200
Zucchero	g 100
Tuorli	g 100
Lievito di birra	g 100
Miele	g 15
Acqua	g 400
Aroma arancio	q.b.

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare per 60 minuti in cella di lievitazione a 30°C e U.R. del 70-80%. Spezzare in palline da 50 g circa e tornire. Porre a lievitare in cella a 30°C e U.R. del 70-80% per circa 2 ore. Cuocere a 190°C per 15 minuti circa. Svuotare la parte centrale, farcire con crema chantilly e decorare con frutta fresca.

Prima di infornare praticare un taglio a forma di triangolo, profondo 1 centimetro, sulla parte alta del panettone. Cuocere a 190/200°C per 50-55 minuti (per pezzi da g 1.000).

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Anello Bavarese

Preimpasto

Golden One Mix	g 600
NATURVI-S	g 150
Acqua	g 200
Farina W280/300	g 150
Uova intere	g 300
Lievito di birra	g 1
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 150

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione di HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX per circa 20 minuti*, e comunque fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere la parte grassa e terminare di impastare. Far lievitare per 10-12 ore in cella di lievitazione a 26-27°C e U.R. del 75% o comunque fino alla quadruplicazione del volume.

Impasto

PREIMPASTO	g 1551
Golden One Mix	g 400
Uova intere	g 50
Zucchero	g 50
Sale	g 4
Tuorli	g 120
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 100

Ripieno

GLAXA	g 1000
Albume	g 400
Liquore forte (70°)	g 100
Cacao	g 30

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX e le uova intere per circa 20 minuti*, fino ad avere un impasto liscio e asciutto (VELO).

Aggiungere poi nell'ordine lo zucchero e il sale, fino a farli assorbire, quindi i tuorli e, per ultima, la parte grassa.

Far puntare l'impasto per circa 60 minuti. Formare dei pezzi da circa 400 g, tornire e lasciare che si formi una leggera pelle, quindi stendere la pasta, spalmarvi il ripieno e arrotolare tipo rollé. Mettere negli appositi pirottini e lasciare lievitare per 5 ore a 28-30°C e U.R. del 75%.

Quando il prodotto sarà lievitato, glassare con GLAXA e cuocere a 180°C per 40-45 minuti.

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Genovese



Genovese

Preimpasto

Golden One Mix	g 600
NATURVI-S	g 250
Acqua fior d'arancio	g 400
Lievito di birra	g 1
Farina W320/340	g 150
Uova intere	g 50
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 150

Impastare GOLDEN ONE MIX, NATURVI-S, acqua, farina, lievito di birra e uova intere per 20 minuti circa*. Quando l'impasto sarà liscio ed asciutto (VELO), aggiungere HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX. (Temperatura finale dell'impasto 26/27°C). Far lievitare per 10-12 ore circa in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. del 75% e comunque fino alla quadruplicazione del volume.

Impasto

PREIMPASTO	g 1601
Golden One Mix	g 400
Uova intere	g 100
Zucchero	g 100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 100
Uvetta	g 1000
Canditi	g 150
Pinoli	g 150
Semi di anice	g 9
Vanillina	q.b.

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX e le uova intere per 20 minuti ca.*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere lo zucchero, HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, la vanillina, i semi di anice ed infine uvetta, canditi e pinoli. (Temperatura finale dell'impasto 25/28°C).

Far puntare l'impasto per 90 minuti circa in cella di lievitazione. Pezzare e tornire; aspettare che si formi una leggera pelle sulla superficie, quindi tornire di nuovo e far lievitare per 4 ore circa in cella di lievitazione a 25/28°C senza umidità.

Anello Bavarese



Panfrutto

Preimpasto

Golden One Mix	g	600
NATURVI-S	g	150
Acqua	g	250
Farina W 280/300	g	150
Uova intere	g	200
Lievito di birra	g	1
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	200

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione di HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, per circa 20 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX e terminare di impastare.

Far lievitare per 10-12 ore in cella a 26/27°C e U.R. del 75%.

Impasto

PREIMPASTO	g	1551
Golden One Mix	g	400
Uova intere	g	100
Zucchero	g	100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	150
Macedonia di frutta candita e/o marroni canditi	g	400
Aromi	q.b.	

Ripieno

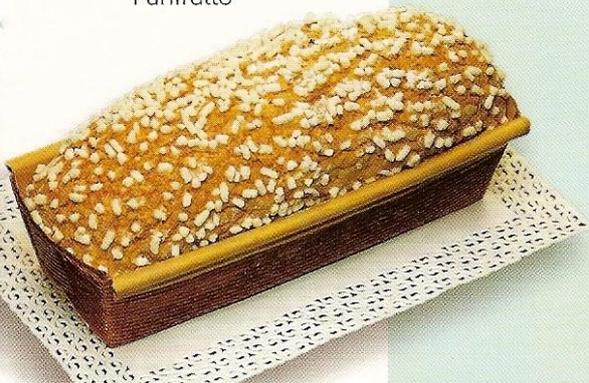
DELIFOUR	g	1000
Liquore forte (70°)	g	200
Albume	g	200

Impastare il preimpasto, il GOLDEN ONE MIX, le uova intere, per circa 20 minuti, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere nell'ordine tutti gli altri ingredienti. Far puntare l'impasto in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. del 75% per circa 30-40 minuti. Formare dei pezzi da 350-400 g, arrotondarli e lasciare che si formi una leggera pelle, quindi capovolgere i pezzi e allargarli con le mani fino a raggiungere uno spessore di circa 2 cm. Spalmare il ripieno sui pezzi, poi arrotolarli e metterli in stampi per plum cake. Lasciare lievitare i pezzi in cella a 27/30°C e U.R. del 75% per 4-5 ore.

Quando il prodotto sarà lievitato, lasciar formare una leggera pelle in superficie, quindi glassare con GLAXA e decorare con granella di zucchero. Cuocere a 170°C per 35-40 minuti.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Panfrutto



Torta Cinque Terre

Primo impasto (ore 8,00)

Golden One Mix	g	600
NATURVI-S	g	150
Farina W280/300	g	150
Lievito di birra	g	50
Uova intere	g	100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	100
Latte a 28/30°C	g	350

Impastare tutti gli ingredienti, eccetto HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, per circa 25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed ultimare l'impasto. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 28-30°C U.R. del 75% e lasciare lievitare per circa 2-3 ore, sino ad ottenere la triplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto (ore 10,30 - 11,00)

Golden One Mix	g	400
Acqua	g	25
Zucchero	g	150
Uova intere	g	50
Miele	g	30
Vanillina	g	5
Buccia d'arancio grattugiata	g	10
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	100
HOMANOR MILLEFEUILLES	g	350/400

Impastare il primo impasto, GOLDEN ONE MIX, l'acqua e la buccia d'arancio grattugiata per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto; aggiungere lo zucchero, il miele, la vanillina e amalgamare molto bene, quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed ultimare l'impasto. Mettere in cella di lievitazione, a 28/30°C e U.R. del 75%, per circa 90 minuti, poi sfogliare con HOMANOR MILLEFEUILLES, dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm e spalmare un leggero strato di marmellata; avvolgere a salame (diametro 6-7 cm); tagliare pezzi alti 4-5 cm e porli in stampi da panettone basso (il numero di pezzi dipende dalle dimensioni dello stampo), lasciando lo spazio di un paio di cm tra un pezzo e l'altro. Fare lievitare per 3-4 ore in cella di lievitazione, alla temperatura di 28/30°C e U.R. del 75%.

Per pezzi da 650 g, cuocere a 180°C per 55-60 minuti.

A prodotto freddo, spennellare la parte superiore con sciroppo di arancio e spolverare con zucchero a velo.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Colomba Pandorata

A TRE IMPASTI

1° Impasto (ore 9,00)

Golden Next	g	200
NATURVI-S	g	200
Farina W280/300	g	200
Lievito di birra	g	10
Uova intere	g	310
BURRO ARTE PASTICCERA	g	100

Impastare tutti gli ingredienti per 20-25 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO) (temperatura finale impasto 25/26°C). Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/28°C e umidità relativa del 75% fino alla triplicazione del volume.

2° Impasto (ore 12,30)

Golden Next	g	300
Zucchero a velo	g	100
Uova intere	g	200
BURRO ARTE PASTICCERA	g	200

Impastare il primo impasto, il GOLDEN NEXT e g 150 di uova per circa 20-25 minuti, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, farlo assorbire quindi le uova rimaste e da ultimo il BURRO ARTE PASTICCERA.

Ad impasto ultimato, mettere in cella di lievitazione a 27°/28°C e umidità relativa del 75% fino alla triplicazione del volume.

3° Impasto (ore 17-17,30)

Golden Next	g	500
Zucchero semolato	g	100
Zucchero a velo	g	130
Uova intere	g	270
BURRO ARTE PASTICCERA	g	300
Burro di cacao	g	50
Pasta nocciola	g	50
Aroma zabaione	q.b.	
Vanillina	g	2
Aroma burro	g	1

Impastare il secondo impasto, il GOLDEN NEXT e g 150 di uova per circa 25-30 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO); inserire gli zuccheri, avendo cura di farli amalgamare molto bene, quindi a seguire, le uova rimaste, BURRO ARTE PASTICCERA, gli aromi, il burro di cacao, la pasta zabaione, la pasta nocciola. Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare, tornare e collocare negli appositi stampi. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 26/27°C e umidità relativa del 75% per circa 12-14 ore o almeno fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Glassare e cuocere.

Glassatura

GLAXA	g	1000
Albume	g	500

A DUE IMPASTI

Preimpasto serale (ore 17,00)

Golden Next	g	600
NATURVI-S	g	150
Farina W280/300	g	150
Tuorli	g	100
Lievito di birra	g	2
Uova intere	g	370
BURRO ARTE PASTICCERA	g	250

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la materia grassa, per 20-25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere quindi BURRO ARTE PASTICCERA ed ultimare la lavorazione (temperatura finale impasto 25/26°C). Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 26/27°C per 12-14 ore o comunque fino alla quadruplicazione dei volume.

Lavorazione del mattino (ore 8,00)

Farina W280/300	g	100
Lievito di birra	g	20
Zucchero semolato	g	10
Acqua (28/30°C)	g	60

Impastare tutti gli ingredienti per circa 7-8 minuti e mettere in cella di lievitazione a 30°C e U.R. del 75% fino al raddoppio dei volume.

Impasto (ore 8,30)

Golden Next	g	400
Zucchero a velo	g	220
Uova intere	g	230
BURRO ARTE PASTICCERA	g	350
Burro di cacao	g	50
Pasta nocciola	g	50
Pasta zabaione	g	50
Vanillina	g	2
Aroma burro	g	1

Impastare il preimpasto, GOLDEN NEXT e g 100 di uova intere per circa 25-30 min, fino ad ottenere un'impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire molto bene, quindi inserire le rimanenti uova e la BIGA precedentemente lievitata; amalgamare bene, poi aggiungere BURRO ARTE PASTICCERA ed infine il burro di cacao, la pasta nocciola, la pasta zabaione e gli aromi. Ultimato l'impasto togliere dalla macchina, lasciare riposare 5 minuti, spezzare, tornare e sistemare negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione a 30°C e U.R. del 75% per 6-8 ore o comunque fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Glassare come d'abitudine e cuocere.

Glassatura

GLAXA	g	1000
Albume	g	500

Cottura

1000g: temp. 175/180°C per 40' a valvola chiusa e 15' aperta.
750g: temp. 175/180°C per 30' a valvola chiusa e 15' aperta.

Colomba Pandorata



Pandoro

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005
 "Disciplina della produzione e della vendita
 di taluni prodotti dolciari da forno"

1° Impasto (ore 10,00)

Golden Next	g	200
NATURVI-S	g	200
Farina "0" per Panettone	g	150
Lievito di birra	g	20
Tuorli	g	70
BURRO ARTE PASTICCERA	g	100
Acqua	g	200

Impastare tutti gli ingredienti per 20-25 minuti circa*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO) (temperatura finale impasto 25/26°C). Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 28/30°C e umidità relativa del 75% fino alla triplicazione del volume.

2° Impasto (ore 13,00)

Golden Next	g	300
Zucchero semolato a velo	g	100
Tuorli	g	100
BURRO ARTE PASTICCERA	g	200
Acqua	g	100

Impastare il primo impasto, il GOLDEN NEXT e l'acqua per circa 20-25 minuti, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, farlo assorbire molto bene, quindi i tuorli e il BURRO ARTE PASTICCERA, ultimando la lavorazione. Mettere in cella di lievitazione alla temperatura di 28°C e umidità relativa del 75% fino alla quadruplicazione del volume.

3° Impasto (ore 17,00)

Golden Next	g	500
Zucchero semolato a velo	g	300
Tuorli	g	150
Uova intere	g	50
BURRO ARTE PASTICCERA	g	350
Acqua	g	80
Burro di cacao grattugiato	g	50
Aroma zabaione	q.b.	
Vanillina	g	2
Aroma pandoro	q.b.	

Impastare il secondo impasto, il GOLDEN NEXT e l'acqua, sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero* avendo cura di farlo assorbire molto bene, quindi i tuorli, le uova, BURRO ARTE PASTICCERA, il burro di cacao e gli aromi, ultimando la lavorazione. Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare, tornire e collocare negli appositi stampi unti in precedenza. Fare lievitare in cella di lievitazione alla temperatura di 28°C e umidità relativa del 75% per 12-14 ore o comunque fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo.

* Vista la consistente quantità di zucchero, prima di inserirlo nell'impasto assicurarsi che la maglia glutinica sia formata molto bene.

Cottura

1000g: Temperatura 175°C per 75 minuti circa (gli ultimi 25 a valvola aperta).

750g: Temperatura 175°C per 60 minuti circa (gli ultimi 20 a valvola aperta).

Lasciar raffreddare nello stampo (3 ore circa), poi capovolgere e ultimare il raffreddamento. Confezionare quando il prodotto è completamente freddo.

Corona

Impasto

Golden Next	g	1000
NATURVI-S	g	150
Farina W 280/300	g	1000
Zucchero semolato	g	160
Uova intere	g	280
Acqua	g	540
Lievito di birra	g	100
Sale	g	10
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	200
Aroma arancio	g	1
Marg. CROISSANT PATISSIER	g	900

Ripieno

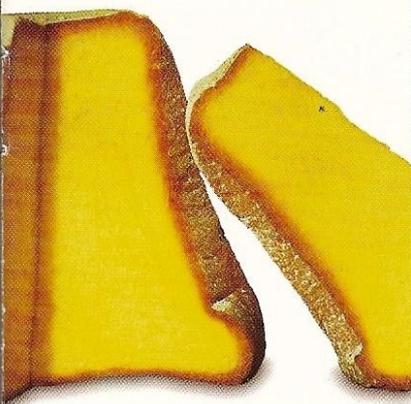
GLAXA	g	500
Albume	g	300
Noci	q.b.	
Uvetta	q.b.	
Pistacchi	q.b.	

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la margarina CROISSANT PATISSIER, per 20 minuti circa*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO).

Togliere dall'impastatrice e lasciare riposare per 10 minuti in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. 75%, laminare con CROISSANT PATISSIER dando 2 pieghe a 4. Preparare la GLAXA aggiungendovi l'albume, come d'abitudine. Stendere la pasta allo spessore di 6 mm circa, dividerla in tre parti uguali, spalmare uno strato sottile di GLAXA nelle prime due parti e cospargerle con la frutta secca e l'uvetta, quindi sovrapporre la prima parte con la seconda e, in ultimo, la parte vuota. Tagliare delle strisce di 3-4 cm e arrotolarle su se stesse, quindi fare un nodo e metterle sulle teglie. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. del 75% per 3-4 ore. Cuocere a 170°C per circa 45 minuti a valvola chiusa. Appena sfornate spennellare le Corone con ghiaccia (zucchero a velo e albume) aromatizzata con rum a 70°.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Pandoro



Dolce Per Me (al Mirto)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 150
Tuorli	g 200
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 700
Acqua	g 270
Uova intere	g 500
Sciroppo di mirto	g 200
Liquore al mirto	g 100
Uvetta*	g 500

*macerata in g 50 di liquore di mirto e g 50 di sciroppo di mirto

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la parte grassa e l'uvetta, per 25 minuti circa*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX e, da ultimo, l'uvetta macerata (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare per 5 minuti, spezzare, in pezzi da g 600, tornire e collocare negli appositi stampi unti in precedenza. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75% per circa 12-14 ore o almeno fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti aperta. Lasciare raffreddare nello stampo, poi capovolgere, ultimare il raffreddamento e decorare a piacere.

N.B. Prima di decorare è possibile spruzzare con liquore di mirto diluito con sciroppo di zucchero.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Dolce Per Me (Arlecchino)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 300
Tuorli	g 300
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 700
Acqua	g 630
Pasta di limoncello	g 15-20

Impastare tutti gli ingredienti, tranne g 150 di zucchero e la parte grassa, per 25 minuti circa*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere il rimanente zucchero, farlo assorbire e, da ultimo, HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare in pezzi da g 600, tornire e collocare negli appositi stampi unti in precedenza. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75% per circa 12-14 ore o almeno fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta.

Dolce per Me (al Mirto)



Dopo la cottura lasciare raffreddare negli stampi, quindi capovolgere, ultimare il raffreddamento e spruzzare con bagna al limoncello. Glassare con copertura di cioccolato bianco e rifinire con codetta multicolore.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Dolce Per Me (Autunno)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Pasta di castagne	g 100
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 300
Tuorli	g 450
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 600
Acqua	g 750
Marroni canditi	g 300
Gocce da forno	g 200
Vanillina	g 1
Rhum	g 50

Impastare GOLDEN NEXT, NATURVI-S, farina, lievito di birra, tuorli, pasta di castagne, 150 g di zucchero, 500 g di acqua, rhum, aromi per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere il rimanente zucchero e farlo assorbire molto bene, quindi l'acqua rimasta, poi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed infine i marroni canditi e le gocce di cioccolato (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare in pezzi da 600 g, tornire e sistemare negli appositi stampi unti in precedenza. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75%. Lasciare lievitare per circa 12-14 ore o fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Lasciare raffreddare nello stampo, poi capovolgere, ultimare il raffreddamento e decorare a piacere.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Dolce Per Me (Bergamotto)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 300
Tuorli	g 300
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 550
Acqua	g 600
Liquore al bergamotto	g 2
Aroma bergamotto	g 2
Frutta tropicale disidratata	g 500

Impastare tutti gli ingredienti, tranne g 150 di zucchero, la parte grassa e la frutta per 25 minuti circa*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere quindi il rimanente zucchero, farlo assorbire, poi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX e, da ultimo, la frutta tropicale (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare per 5 minuti, spezzare in pezzi da g 600, tornire e collocare negli appositi stampi uniti in precedenza. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75% per circa 12-14 ore o almeno fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Dopo la cottura lasciare raffreddare negli stampi, capovolgere, ultimare il raffreddamento e decorare a piacere.

N.B. Per accentuare il sapore, prima di eseguire la decorazione è possibile spruzzare con liquore bergamotto diluito con sciroppo di zucchero.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Dolce Per Me (El Moro)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 300
Tuorli	g 300
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 550
Acqua	g 650
Latte	g 200
Pasta cacao	g 250
Cubetti di arancio 9x9	g 500
Vanillina	g 1

Impastare GOLDEN NEXT, NATURVI-S, farina, lievito di birra, g 150 di zucchero, latte, tuorli, g 400 di acqua e vanillina per 25 minuti circa* fino a ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere il rimanente zucchero e farlo assorbire molto bene, quindi l'acqua rimasta e poi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX insieme alla pasta cacao; da ultimo i cubetti d'arancio (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare 5 minuti, spezzare in pezzi da g 600, tornire e collocare negli appositi stampi uniti in

precedenza.

Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75% per circa 12-14 ore o almeno fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti aperta; lasciare raffreddare negli stampi, quindi capovolgere e ultimare il raffreddamento; rifinire a piacere.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

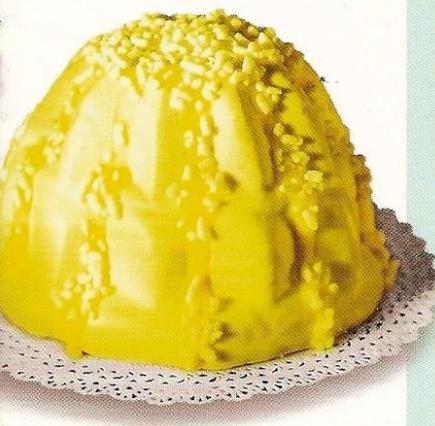
Dolce Per Me (Estate)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 300
Tuorli	g 400
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 550
Acqua	g 700
Buccia di limone	n 2
Limone candito in cubetti	g 550
Vanillina	g 1

Impastare GOLDEN NEXT, NATURVI-S, farina, lievito di birra, tuorli, 150 g di zucchero, aromi, buccia di limone grattugiato, 600 g di acqua, per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere il rimanente zucchero e farlo assorbire molto bene, quindi l'acqua rimasta, poi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed infine i cubetti di limone candito (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare, in pezzi da 600 g, tornire e sistemare negli appositi stampi uniti in precedenza. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75%. Lasciare lievitare per circa 12-14 ore o fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Lasciare raffreddare nello stampo, poi capovolgere, ultimare il raffreddamento e decorare a piacere.

* I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).

Dolce per Me (Estate)



Dolce Per Me (Inverno)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 6
Zucchero semolato	g 300
Tuorli	g 300
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 500
Acqua	g 600
Latte	g 200
Granella di nocciola	g 200
Albicocche candite	g 300
Aroma caramello	g 1
Vanillina	g 1

Impastare GOLDEN NEXT, NATURVI-S, farina, lievito di birra, g 150 di zucchero, latte, tuorli, aromi, e g 400 di acqua per circa 25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere il rimanente zucchero e farlo assorbire molto bene, quindi l'acqua rimasta, poi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed infine la granella di nocciola e le albicocche candite (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare in pezzi da g 600, tornire e sistemare negli appositi stampi unti in precedenza. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75%. Lasciare lievitare per circa 12-14 ore o fino a quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo. Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Lasciare raffreddare nello stampo, poi capovolgere, ultimare il raffreddamento e decorare a piacere.

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Dolce Per Me (Primavera)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 600
Lievito di birra	g 8
Zucchero semolato	g 150
Tuorli	g 450
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 550
Acqua	g 650
Sciroppo di amarena	g 200
Amarene sotto sciroppo (sgocciolate)	g 500
Vanillina	g 1

Impastare GOLDEN NEXT, NATURVI-S, farina, lievito di birra, tuorli, zucchero, vanillina, g 450 di acqua e lo sciroppo di amarene per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere la rimanente acqua e poi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX; amalgamare bene poi inserire le amarene (temperatura finale impasto 26/28°C). Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 5 minuti, spezzare in pezzi da g 600, tornire e sistemare negli appositi stampi unti in precedenza. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. del 75%. Lasciare lievitare per circa 12-14 ore o fino a

quando la pasta raggiunge il bordo dello stampo.

Cuocere a 180°C per 35 minuti a valvola chiusa e 15 minuti a valvola aperta. Lasciare raffreddare nello stampo, poi capovolgere, ultimare il raffreddamento e decorare a piacere.

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Dolce Sottobosco

1° Impasto (ore 8,00)

Golden Next	g 1000
NATURVI-S	g 300
Farina W 280/300	g 150
Lievito di birra	g 30
Uova intere	g 100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 100
Latte a 28/30°C	g 400

Impastare tutti gli ingredienti, tranne HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, per circa 20 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed ultimare l'impasto. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%, fino a raggiungere la triplicazione del volume iniziale.

2° Impasto (ore 10,30-11,00)

Golden Next	g 400
Acqua	g 25
Zucchero semolato	g 200
Uova intere	g 50
Miele	g 30
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 300
Pasta arancio candito	g 10
Vanillina	g 5
Frutti di bosco	g 600

Impastare il primo impasto, GOLDEN NEXT, pasta di arancio e acqua per circa 20 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero, il miele e la vanillina, facendoli assorbire bene, quindi le uova e HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX. Quando è tutto bene amalgamato, aggiungere gr. 400 di frutti di bosco riscaldati ed ultimare la lavorazione. Togliere dall'impastatrice e far puntare per circa 30 minuti in cella di lievitazione, alla temperatura di 30°C. Spezzare in pezzi da gr 400, stenderli a rettangolo e cospargere la superficie con i rimanenti frutti di bosco; arrotolare e porre in stampi da plum cake unti in precedenza. Far lievitare in cella alla temperatura di 30°C e U.R. del 75% per circa 3-4 ore. Cuocere a 180/190°C per 40 minuti. Decorare, infine, con frutti di bosco e rivestire con gelatina.

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Dolce per Me (Inverno)



Dolce Speziato

1° Impasto (ore 8,00)

Golden Next	g	600
NATURVI-S	g	150
Farina W 280/300	g	150
Lievito di birra	g	30
Uova intere	g	100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	100
Latte a 28/30°C	g	350

Impastare tutti gli ingredienti, tranne HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed ultimare l'impasto. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%, fino a raggiungere la triplicazione del volume iniziale.

2° Impasto (ore 10,00)

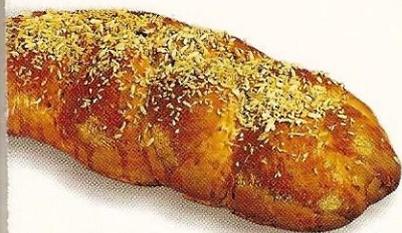
Golden Next	g	400
Zucchero semolato	g	200
Uova intere	g	50
Acqua	g	25
Miele	g	30
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	300
Vanillina	g	5
Finocchietto	g	15
Anice	g	5

Impastare il primo impasto, GOLDEN NEXT e acqua per circa 20-25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero ed il miele, facendoli assorbire bene, quindi le uova, la vanillina e HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, avendo cura di amalgamare molto bene; aggiungere, infine, il finocchietto e l'anice ed ultimare l'impasto. Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 25 minuti circa in cella di lievitazione, alla temperatura di 30°C.

Spezzare in pezzi da g. 500, dividerli in 3 parti e avvolgerli, come d'abitudine, a formare una treccia. Porre a lievitare per 3-4 ore alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%. Prima di cuocere decorare a piacere con finocchietto e anice. Cuocere a 180/190°C per 40-45 minuti (gli ultimi 10 a valvola aperta).

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Dolce Speziato



Portoghese



Portoghese

1° Impasto (ore 8,00)

Golden Next	g	600
NATURVI-S	g	150
Farina W 280/300	g	150
Lievito di birra	g	30
Uova intere	g	100
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	100
Latte a 28/30°C	g	350

Impastare tutti gli ingredienti, tranne HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere, quindi, HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed ultimare l'impasto. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%, fino a raggiungere la triplicazione del volume iniziale.

2° Impasto (ore 10,00)

Golden Next	g	400
Zucchero semolato	g	200
Uova intere	g	90
Tuorli	g	100
Acqua	g	70
Miele	g	20
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	250
Vanillina	g	5
Foglie di menta essiccate	g	15
Gocce di cioccolato da forno	g	200

Impastare il primo impasto con GOLDEN NEXT e acqua per circa 20 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero, il miele, la vanillina, facendoli assorbire bene, quindi le uova, i tuorli e, infine, HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, avendo cura di amalgamare molto bene; incorporare, da ultimo, le foglie di menta e le gocce di cioccolato. Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 25-30 minuti circa in cella di lievitazione, alla temperatura di 30°C.

Spezzare in pezzi da gr. 500, tornire e mettere su teglia. Porre a lievitare per 3 ore alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%. Prima di cuocere, praticare dei tagli sulla parte superiore e spolverizzare con cacao. Cuocere a 190°C per 45-50 minuti (gli ultimi 10 a valvola aperta).

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Provenzale

1° Impasto (ore 8,00)

Golden Next	g	600
NATURVI-S	g	150
Farina W 280/300	g	200
Lievito di birra	g	40
Uova intere	g	100
Tuorli	g	100
Acqua	g	250
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	270

Impastare tutti gli ingredienti, tranne HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, per circa 25 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere quindi HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX ed ultimare l'impasto. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%, fino a raggiungere la triplicazione del volume iniziale.

2° Impasto (ore 10,30-11,00)

Golden Next	g	400
Cointreau	g	15
Zucchero a velo	g	200
Miele	g	20
Tuorli	g	100
Uova intere	g	100
Pasta arancio candito	g	50
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	300
Vanillina	g	5
Frutta disidratata	g	300

Impastare il primo impasto, GOLDEN NEXT, Cointreau e pasta di arancio per circa 25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero, il miele, la vanillina facendoli assorbire bene, quindi le uova intere, i tuorli e HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX, avendo cura di amalgamare molto bene; aggiungere, infine, la frutta disidratata ed ultimare l'impasto. Togliere dall'impastatrice, lasciar riposare per 45 minuti in cella di lievitazione, alla temperatura di 30°C. Spezzare in pezzi da g. 500 e metterli su teglia senza stampo, lasciando lievitare per 3-4 ore alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%. Prima di cuocere decorare con arancio candito o marmellata e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180/190°C per 40-45 minuti.

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Provenzale



Rustico

Impasto

Golden Next	g	1000
NATURVI-S	g	150
Farina W 280/300	g	1000
Zucchero semolato	g	160
Uova intere	g	280
Sale	g	10
HOMANOR GRANGATEAUX o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	200
Lievito di birra	g	100
Acqua	g	540
Aroma arancio	q.b.	
Margarina CROISSANT PATISSIER	g	800

Ripieno

GLAXA	g	1000
Albume	g	600
Noci	q.b.	
Pinoli	q.b.	

Decorazione

Mandorle	q.b.	
Zucchero in granella	q.b.	
Zucchero a velo	q.b.	

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la margarina CROISSANT PATISSIER, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Togliere dall'impastatrice e lasciare riposare per 10 minuti in cella di lievitazione alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%, quindi laminare con CROISSANT PATISSIER dando 2 pieghe a 4. Lasciare riposare per 5 minuti. Preparare la GLAXA aggiungendovi l'albume, come d'abitudine. Stendere la pasta allo spessore di 5 mm, spalmare uno strato sottile di GLAXA e cospargere con pezzetti di noci e pinoli. Arrotolare e tagliare in tranci da 650 - 700 g. Far lievitare in cella di lievitazione per circa 3-4 ore alla temperatura di 30°C e U.R. del 75%. Prima della cottura spennellare con uovo e stendere un sottile strato di GLAXA; cospargere con mandorle e zucchero in granella e spolverare di zucchero a velo. Cuocere a 150°C per circa 80 minuti, (gli ultimi 30 minuti con valvola aperta).

** I tempi di impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto).*

Panettone



Panettone "Vecchia Milano"

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005
"Disciplina della produzione e della vendita
di taluni prodotti dolciari da forno"

Primo impasto ore 17

Panettone Arte Pasticcera	g 1200
NATURVI-S	g 200
Lievito di birra	g 2
Farina W330	g 300
Tuorli	g 400
Acqua	g 500
BURRO ARTE PASTICCERA	g 500

Impastare PANETTONE, NATURVI-S, lievito di birra, acqua, tuorli fino a formare una pasta omogenea e setosa, aggiungere quindi il BURRO ARTE PASTICCERA ed ultimare l'impasto.

Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 26°C, con umidità del 60% per 12/14 ore, comunque sino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto

Reimpastare il primo impasto con:

Panettone Arte Pasticcera	g 800
Acqua	g 100

fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere quindi:

Zucchero a velo	g 400
Miele	g 120

Lavorare in impastatrice fino all'assorbimento totale e fino alla formazione di una pasta omogenea, poi aggiungere:

Tuorli	g 400
BURRO ARTE PASTICCERA	g 700
Sale	g 6
Acqua	g 210
Bacche di vaniglia	n. 2

Buccia di 2 arance
Buccia di 2 limoni

Impastare bene per ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi amalgamare:

Uvetta Australiana	g 700
Arancia candita 9x9	g 350
Cedro candito 9x9	g 350

Ultimato l'impasto, spezzare la pasta in pesi desiderati, collocare i pezzi su teglie e mettere a puntare per 60 minuti circa in cella di lievitazione, senza umidità, alla temperatura di 29/30°C.

Tornire e mettere negli stampi; porre in lievitazione per 5/7 ore alla temperatura di 29/30°C ed umidità del 70%.

Cottura

Temperatura del forno	170/175°C
Pezzi da 1000 g	50-51 minuti
Pezzi da 500 g	31-32 minuti

Attenzione: la valvola del forno deve sempre rimanere chiusa.

Ultimata la cottura capovolgere il prodotto e lasciarlo raffreddare per 7/8 ore, quindi confezionare.

Colomba

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005
"Disciplina della produzione e della vendita
di taluni prodotti dolciari da forno"

Primo impasto ore 17

Colomba Arte Pasticcera	g 1200
NATURVI-S	g 200
Lievito di birra	g 2
Farina W330	g 300
Tuorli	g 400
Acqua	g 500
BURRO ARTE PASTICCERA	g 500

Impastare COLOMBA, NATURVI-S, lievito di birra, acqua, tuorli fino a formare una pasta omogenea e setosa, aggiungere quindi il BURRO ARTE PASTICCERA ed ultimare l'impasto.

Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 26°C, con umidità del 60% per 12/14 ore, comunque sino alla quadruplicazione del volume iniziale.

Secondo impasto

Reimpastare il primo impasto con:

Colomba Arte Pasticcera	g 800
Acqua	g 100

fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, aggiungere quindi:

Zucchero a velo	g 400
Miele	g 120

Lavorare in impastatrice fino all'assorbimento totale e fino alla formazione di una pasta omogenea, poi aggiungere:

Tuorli	g 400
BURRO ARTE PASTICCERA	g 700
Sale	g 6
Acqua	g 210
Bacche di vaniglia	n. 2

Buccia di 2 arance
Buccia di 2 limoni

Impastare bene per ottenere un impasto liscio e omogeneo, quindi amalgamare:

Arancia candita 9x9	g 1400
---------------------	--------

Ultimato l'impasto, spezzare la pasta in pesi desiderati, collocare i pezzi su teglie e mettere a puntare per 60 minuti circa in cella di lievitazione, senza umidità, alla temperatura di 29/30°C.

Tornire e mettere negli appositi stampi, porre in lievitazione per 5/7 ore alla temperatura di 29/30°C ed umidità del 70%.

Prima della cottura glassare con GLAXA, cospargere con mandorle grezze e rifinire con granella di zucchero grossa.

Glassatura

GLAXA	g 1000
Albume	g 500

Cottura

Temperatura del forno	170/175°C
Pezzi da 1000 g	50-51 minuti
Pezzi da 500 g	31-32 minuti

Attenzione: la valvola del forno deve rimanere sempre chiusa.

Ultimata la cottura capovolgere il prodotto e lasciarlo raffreddare per 7/8 ore, quindi confezionare.

Colomba



Pandoro

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005
"Disciplina della produzione e della vendita
di taluni prodotti dolciari da forno"

Primo impasto - ore 9

Latte 30°C	g	300
Lievito di birra	g	3
NATURVI-S	g	150
Farina W280/300	g	300

Impastare in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo e fare lievitare a 30°C con umidità 70% fino a raggiungere tre volte il volume iniziale.

Biga - ore 11

Farina W280/300	g	100
Latte	g	60
Lievito di birra	g	3
Zucchero	g	5
Uova intere	g	30

Impastare brevemente in planetaria e fare lievitare a 30°C con umidità del 70% fino a raggiungere tre volte il volume iniziale.

Secondo impasto - ore 13

Pandoro Arte Pasticcera	g	500
Tuorlo	g	150
Zucchero a velo	g	50
BURRO ARTE PASTICCERA	g	50

Impastare il 1° impasto, la biga e tutti gli ingredienti, per circa 20/25 minuti in impastatrice tuffante o planetaria fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea.

Mettere in stufa di lievitazione a 30°C con umidità del 70% fino a raggiungere tre volte il volume iniziale.

Terzo impasto - ore 16

Pandoro Arte Pasticcera	g	1000
Uova intere	g	400
Zucchero a velo	g	200
BURRO ARTE PASTICCERA	g	200
Emulsione	g	300

Emulsione

BURRO ARTE PASTICCERA	g	750
Uova intere	g	450
Zucchero a velo	g	300
Sale	g	7
Bacca di vaniglia	pz	1

Montare in planetaria burro, zucchero, sale, bacca di vaniglia e aggiungere gradualmente le uova intere sino ad ottenere un impasto cremoso.

Impastare il secondo impasto con uova, zucchero a velo, burro e con 300 g di emulsione per circa 25/30 minuti in impastatrice tuffante o planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere gradualmente in tre tempi la rimanente parte di emulsione preparata in precedenza. Ottenuto un impasto omogeneo e ben amalgamato aggiungere 50 g di burro di cacao grattugiato e farlo assorbire dall'impasto.

Ultimata la lavorazione, spezzare in pesi desiderati e mettere in cella di lievitazione a riposare per 1 ora alla temperatura di 29°C con umidità del 60%. Tornire e mettere negli stampi unti con burro.

Porre in lievitazione per circa 12/14 ore alla temperatura di 26/27°C con umidità del 70%.

Cottura

Temperatura del forno	165°C
Pezzi da 1000 g	55-60 minuti
Pezzi da 500 g	30-32 minuti

Attenzione: la cottura deve essere effettuata con valvola sempre chiusa.

Ultimata la cottura, lasciare raffreddare il pandoro negli stampi per almeno 3/4 ore, quindi capovolgere il prodotto e ultimare il raffreddamento. Richiudere negli appositi sacchetti.

Cornetto Dolce

Impasto

Cornetto Dolce Arte Pasticcera	g	1000
Lievito di birra	g	40
BURRO ARTE PASTICCERA	g	120
Miele	g	30
Uova intere	g	200
Acqua	g	200
Bacca di vaniglia	pz	1
Buccia di 1 limone		

Laminazione

BURRO ARTE PASTICCERA	g	560
-----------------------	---	-----

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta.

Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare per 20/25 minuti in frigorifero a 0 - 5°C, quindi sfogliare con 560 g di burro.

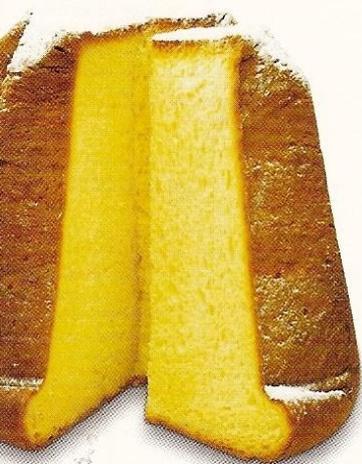
Dare 3 giri a 3, lasciare riposare la pasta per 10 minuti in frigorifero a 0 - 5°C, quindi formare i cornetti come d'abitudine.

Lucidare con uovo, rifinire come da abitudine (es. con granella di zucchero), collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 28°C e umidità 50%, per circa 4/5 ore.

Cuocere a 210°C per circa 10/12 minuti.

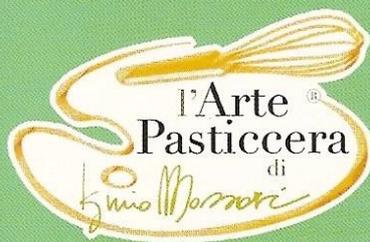
N.B. L'impasto non laminato può essere conservato a temperatura negativa (-8/-10°C) per una settimana. Quotidianamente si preleva la quantità desiderata e si esegue la lavorazione secondo le modalità sopra descritte. Per lievitazioni notturne in ambiente si consiglia l'utilizzo di gr. 10 di lievito di birra, per avere il prodotto pronto per la cottura dopo 12 ore alla temperatura di 25°C.

Pandoro



Cornetto Dolce





Cornetto Dolce con Yogurt

Impasto

Cornetto Dolce Arte Pasticcera	g 1000
Lievito di birra	g 40
BURRO ARTE PASTICCERA	g 120
Miele	g 30
Yogurt intero	g 100
Uova intere	g 200
Acqua	g 100
Bacca di vaniglia (polpa)	g 1
Buccia di limone grattata	g 1

Laminazione

BURRO ARTE PASTICCERA	g 560
-----------------------	-------

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare per 45/60 minuti in frigorifero a 0°- 5°C quindi sfogliare con gr. 560 di burro.

Dare 3 giri a 3, lasciare riposare la pasta per 10 minuti in frigorifero a 0°- 5°C quindi formare i cornetti come d'abitudine.

Lucidare con uovo, finire come da abitudine (zucchero granella, ecc) collocare in stufa di lievitazione alla temperatura di 28°C per circa 4/5 ore. Cuocere a 210°C per circa 10/12 minuti.

N.B. L'impasto non laminato può essere anche conservato a temperatura negativa (-8/-10°C) per una settimana. Quotidianamente si preleva la quantità desiderata e si esegue la lavorazione secondo le modalità sopra descritte. Per lievitazioni notturne in ambiente si consiglia l'utilizzo di gr. 10 di lievito di birra, per avere il prodotto pronto per la cottura dopo 12 ore alla temperatura di 25°C.

Cornetto Francese

Impasto

Cornetto Dolce Arte Pasticcera	g 1000
Lievito di birra	g 40
BURRO ARTE PASTICCERA	g 50
Miele	g 30
Uova intere	g 200
Acqua	g 240
Bacca di vaniglia (polpa)	g 1
Buccia di limone grattata	g 1

Laminazione

BURRO ARTE PASTICCERA	g 650
-----------------------	-------

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare per 45/60 minuti in frigorifero a 0 - 5°C quindi sfogliare con gr. 650 di burro.

Dare 3 giri a 3, lasciare riposare la pasta per 10 minuti in frigorifero a 0 - 5°C quindi formare i cornetti come d'abitudine.

Lucidare con uovo, finire come da abitudine (zucchero granella, ecc) collocare in stufa di lievitazione alla temperatura di 28°C per circa 4/5 ore. Cuocere a 210 °C per circa 10/12 minuti.

N.B. L'impasto non laminato può essere anche conservato a temperatura negativa (-8/-10°C) per una settimana. Quotidianamente si preleva la quantità desiderata e si esegue la lavorazione secondo le modalità sopra descritte. Per lievitazioni notturne in ambiente si consiglia l'utilizzo di gr. 10 di lievito di birra, per avere il prodotto pronto per la cottura dopo 12 ore alla temperatura di 25°C.

Cornetto Salato

Impasto

Cornetto Salato Arte Pasticcera	g 1000
Lievito di birra	g 25
BURRO ARTE PASTICCERA	g 140
Miele	g 40
Uova intere	g 240
Acqua	g 200

Laminazione

BURRO ARTE PASTICCERA	g 500
-----------------------	-------

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta.

Togliere dall'impastatrice, lasciare riposare per 20/25 minuti in frigorifero a 0°C, quindi sfogliare con 500 g di burro.

Dare tre giri a 3, lasciare riposare la pasta per 10 minuti in frigorifero a 0°C, quindi formare i cornetti come d'abitudine.

Lucidare con uovo, eventualmente rifinire con semi di sesamo o di papavero e collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 28°C e umidità 50%, per circa 4/5 ore.

Cuocere a 210°C per circa 10/12 minuti.

N.B. L'impasto non laminato può essere anche conservato a temperatura negativa (-8/-10°C) per una settimana. Quotidianamente si preleva la quantità desiderata e si esegue la lavorazione secondo le modalità sopra descritte. Per lievitazioni notturne in ambiente si consiglia l'utilizzo di gr. 10 di lievito di birra, per avere il prodotto pronto per la cottura dopo 12 ore alla temperatura di 25°C.

Panini al Latte

Biga

NATURVI-S	g 100
Cornetto Salato Arte Pasticcera	g 300
Lievito di birra	g 30
Zucchero	g 30
Latte 30°C	g 250

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO) e fare lievitare in cella di lievitazione per 1 ora circa ad una temperatura di 28-30°C con umidità relativa del 75%.

Impasto

Cornetto Salato Arte Pasticcera	g 1000
Latte	g 200
Uova intere	g 200
BURRO ARTE PASTICCERA	g 400
Sale	g 5

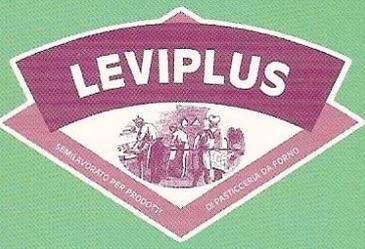
Unire quest'ultimo con la biga fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Lasciare riposare per 20/30 minuti circa prima di passare alla pesatura e alla formazione del prodotto.

Formare delle piccole palline o bastoncini, metterli su teglia e far lievitare in cella di lievitazione a 28°- 30°C ed umidità relativa del 75%.

A metà lievitazione spennellare delicatamente con rosso d'uovo leggermente salato e rifinire con semi di sesamo o di papavero.

Cuocere quando raggiunge tre volte il volume iniziale.

Cottura 220° per 10 minuti.



Pasta Sfoglia



Polinesia

Sfoglia

Leviplus	g	1000
HOMANOR GRANDESSERT	ca. g	300
Acqua	g	150
Miele	g	20
SONNE EVOLUTION PASTRY	g	500

Decorazione

Crema pasticcera	q.b.
Frutti di bosco	q.b.
Uva	q.b.
Alchenchengi	q.b.

Impastare LEVIPLUS, HOMANOR GRANDESSERT, miele ed acqua per 5 minuti circa. Continuare la lavorazione come indicato nella ricetta della torta Mali. Far riposare, coprendo con telo di plastica, per 10 minuti, quindi, per la preparazione della base, stendere la sfoglia ad uno spessore di 2.5 mm e cospargere con zucchero; cuocere in forno a 210/220°C per 20 minuti circa. Tagliare un disco ovoidale. Per la preparazione della griglia, stendere la sfoglia ad uno spessore di 2 mm; ritagliare con apposito taglierino e posare sulla parte esterna di uno stampo da zuccotto in alluminio. Spennellare con uovo e lasciar riposare per 1 ora. Cuocere a 220°C per 15-20 minuti, quindi lucidare con gelatina. Ricoprire la base di sfoglia con uno strato di crema pasticcera e decorare con la frutta fresca in precedenza lucidata con gelatina. Posare, infine, il cesto grigliato su di un lato del dolce.

Torta Mali

Sfoglia

Leviplus	g	920
Cacao in polvere	g	80
Acqua	g	450
SONNE EVOLUTION PASTRY	g	700

Crema Chantilly al cacao

Crema pasticcera	g	250
HOMANOR GRANDESSERT	g	250
Rhum a 70°	g	20
Pasta cacao	g	70

Impastare LEVIPLUS, cacao in polvere ed acqua per 5 minuti circa. Lasciar riposare per altri 5 minuti, coprendo con telo di plastica. Stendere il pastello ottenuto e, su una metà, sistemare il panetto di margarina SONNE EVOLUTION PASTRY in precedenza steso a rettangolo (20x15 cm; altezza 2 cm ca); ricoprire il tutto con l'altra metà del pastello chiudendo i tre bordi; dare una piega semplice ed una doppia, lasciar riposare 5 minuti a quindi dare nuovamente una piega semplice ed una doppia. Far riposare, coprendo con telo di plastica, per 10 minuti, quindi stendere la sfoglia ad uno spessore di 2.5 mm e cuocere in forno a 210/220°C per 20 minuti circa. Tagliare dischi rotondi con diametro di 22 cm circa ciascuno. Preparare la crema chantilly amalgamando con frusta la crema pasticcera, il rhum e la pasta cacao; aggiungere con una spatola HOMANOR GRANDESSERT precedentemente montata. Alternare a 3 dischi di pasta sfoglia 2 strati di crema. Spolverizzare la superficie con cacao in polvere e decorare con rose di zucchero.

Crackers

Leviplus	g	1000
Acqua	g	380
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	100
Olio di oliva	g	100
Lievito di birra	g	60

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far puntare per 20 minuti. Stendere in una teglia allo spessore di 2-3 millimetri. Forare la pasta con il bucasfoglia, incidere nella forma desiderata e lasciar lievitare per 45 minuti circa a 27°/30°C e 80% di umidità relativa. Cuocere a 200°C per 20 minuti.

Pasta Sfoglia

Leviplus	g	1000
Acqua	ca. g	500
PLATTE	g	700

Impastare LEVIPLUS ed acqua per circa 5 minuti; lasciar riposare per altri 5 minuti. Stendere il pastello ottenuto e, su una metà, sistemare la margarina PLATTE. Ricoprire il tutto con l'altra metà del pastello chiudendo i tre bordi, dare una piega semplice ed una doppia, lasciar riposare per 5 minuti, quindi ridare una piega semplice ed una doppia. Far riposare per 10 minuti, quindi formare la sfoglia a piacere.

Sfoglia Croccante

Per la pasta sfoglia

Leviplus	g	1000
PERFETTO PASTRY	g	700
Acqua	g	250
Vino bianco	g	200

Formare un impasto omogeneo e lasciare riposare per 10 minuti. Sfogliare con PERFETTO PASTRY dando due pieghe semplici e 2 doppie con i relativi riposi.

Per il croccante

Zucchero	g	500
Granella di nocciole tostate	g	500
Burro di cacao	g	20

Cuocere lo zucchero fino ad imbianchire, aggiungere le nocciole tostate ed alla fine il burro di cacao. Versare su foglio di silpat e stendere con un matterello. Quando è freddo formare una polvere media di granella da utilizzare nella crema.

Per la crema pasticcera

Acqua	g	500
OVOCREM	g	300

Fare bollire l'acqua, versare l'OVOCREM e miscelare con frusta riportando a bollore. Togliere dal fuoco e ricoprire con pellicola per evitare la formazione di pelle in superficie.

Per la crema croccantina

PERFETTO GATEAUX	g	500
Crema pasticcera	g	500
Panna montata non zuccherata	g	500
Polvere di croccante	g	500

Montare PERFETTO GATEAUX a crema, incorporate la crema pasticcera, il croccante e la panna montata mescolando delicatamente.

Composizione

Sopra un disco di sfoglia fare uno strato di crema croccantina, ricoprire con sfoglia e fare un altro strato di crema croccantina, quindi terminare con un disco di sfoglia. Rifinire esternamente con il croccante e decorare a piacere.



Semifreddo Felice

Biscuit colorato

SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	100
Farina debole	g	100
Albume	g	100
Zucchero a velo	g	100
Colorante naturale verde	q.b.	

Rollè

Pan di Spagna	g	1000
Ova intere	g	1200
Acqua	g	100
Zucchero	g	100

Crema banana

DEMIFROID NEUTRO	g	100
HOMANOR GRANDESSERT	g	500
Acqua a 40°C	g	150
Pasta di banana	g	100
Pan di Spagna	q.b.	
Sciroppo alla banana	q.b.	

Decorazione

Banana	q.b.
Kiwi	q.b.
Uva bianca	q.b.

Preparare il biscuit amalgamando in planetaria munita di foglia, la farina con l'albume, lo zucchero a velo e la margarina SONNE EVOLUTION GATEAUX. Colorare la massa ottenuta con colorante verde, stendere su foglio silpat e decorare con pettine. Porre in frigorifero.

Preparare il rollè montando uova intere, zucchero, acqua, in planetaria munita di frusta, a media velocità, per 3-4 minuti. Stendere il composto sul biscuit (utilizzare circa 300 g di rollè per una teglia con dimensioni 40x60 cm) e cuocere a 230°C, con valvola aperta, per 6 minuti circa.

Una volta raffreddato, foderare degli stampi da semifreddo e disporre nella parte inferiore del Pan di Spagna inzuppato con sciroppo alla banana. Per la crema banana, miscelare a mano con il latte a 40°C e la pasta di banana sino ad avere un composto omogeneo.

Lasciar raffreddare ed unire con HOMANOR GRANDESSERT in precedenza montata in planetaria a media velocità. Versare il tutto negli stampi e porre in congelatore o abbattitore sino a completo indurimento. Togliere dallo stampo, glassare la superficie con un leggero strato di gelatina a freddo ed ultimare la decorazione con fette di banana precedentemente immerse in succo di limone e con la rimanente frutta gelatinizzata.

Torta Margherita

Pan di Spagna	g	1000
Ova intere	g	800
SONNE EVOLUTION GATEAUX o HOMANOR GRANGATEAUX fuse (tiepide)	g	200
TOP MIX	g	5

Montare tutti gli ingredienti, tranne SONNE EVOLUTION GATEAUX o HOMANOR GRANGATEAUX, per 7-8 minuti a forte velocità. Amalgamare, a spatola, la margarina fusa. Riempire gli stampi per 3/4 della loro capacità. Cuocere a 180/190°C per 30-35 minuti. Spolverare con lo zucchero a velo e rifinire a piacere.

Torta Paradiso

Pan di Spagna	g	1000
Ova intere	g	700
Tuorli	g	100
SONNE EVOLUTION GATEAUX o HOMANOR GRANGATEAUX fuse (tiepide)	g	100
TOP MIX	g	5

Montare tutti gli ingredienti, tranne SONNE EVOLUTION GATEAUX o HOMANOR GRANGATEAUX, per 7-8 minuti a forte velocità. Amalgamare, a spatola, la margarina fusa. Riempire gli stampi per 3/4 della loro capacità. Cuocere a 180/190°C per 30-35 minuti. Spolverare con lo zucchero a velo e rifinire a piacere.

Pan di Spagna

Pan di Spagna	g	1000
Ova intere	g	600
Acqua (o uova intere)	g	200

Montare tutti gli ingredienti per 7-8 minuti a forte velocità. Riempire gli stampi o le teglie fino a 3/4 della loro capienza. Cuocere a 180/190°C per 20-25 minuti.

Rollè

Pan di Spagna	g	1000
Ova intere	g	1200
Acqua	g	100
Zucchero	g	100

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 7-8 minuti. Colare con il sacchetto a bocchetta liscia e larga, o stendere a spatola, su teglie foderate con carta da forno. Cuocere a 230/240°C (solo cielo) per 5-7 minuti.

Rollè



Torta Paradiso



Torta Margherita





Cake Mix

Plum Cake

123 Cake Mix	g 1000
Uova intere	g 500
HOMANN PERFEKT CAKE	g 400
Frutta (uvetta e/o canditi)	g 400

Mettere tutti gli ingredienti, tranne la frutta, in planetaria e montare con la frusta per 7/8 minuti a media velocità. Aggiungere, quindi, la frutta e disperderla nell'impasto. Colare negli stampi unti e infarinati e cuocere a 180/190°C. per 45/50 minuti. Lasciare raffreddare, quindi decorare a piacere.

Tortine Soffici

123 Cake Mix	g 1000
Uova intere	g 400
HOMANOR GRANGATEAUX	g 150
Olio di arachide	g 150
Liquore a piacere	g 30
TOP MIX	g 5
Bicarbonato di ammonio	g 4

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta per 7-8 minuti a media velocità. Colare negli appositi pirottini da forno, o in stampini unti e infarinati. Cuocere a 180°C per 20-25 minuti, per pezzature da 30-50 g. Lasciare raffreddare, quindi decorare a piacere o spolverare con zucchero a velo.

Torta alla Frutta

123 Cake Mix	g 1000
GLORIA PERFEKT	g 600
Uova intere	g 500
Frutta a pezzi	g 300
TOP MIX	g 10

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria, tranne la frutta, e montare con la frusta per 7-8 minuti a media velocità, quindi incorporare la frutta a spatola. Colare in stampi unti e infarinati e decorare con pezzi di frutta (ananas, mele, ecc.). Cuocere a 180/190°C per 45-50 minuti. Lasciare raffreddare, quindi lucidare con GELIBELL.

Amorpolenta

123 Cake Mix	g 1000
Uova intere	g 600
HOMANOR GRANGATEAUX	g 550
Nocciole macinate	g 150
Farina di mais	g 100
TOP MIX	g 10

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta per 7-8 minuti a media velocità. Colare negli appositi stampi unti e cuocere a 180/190°C per 45-50 minuti. Lasciare raffreddare, quindi decorare a piacere.

Torta alle Castagne

123 Cake Mix	g 1000
Marroni in pezzi	g 600
HOMANOR GRANGATEAUX	g 500
Tuorli d'uovo	g 400
Pasta cacao	g 100
Liquore a piacere (70° ca.)	g 100

Mettere tutti gli ingredienti, tranne i marroni, in planetaria e montare con la frusta per 5-6 minuti a media velocità. A fine montaggio, aggiungere i marroni a spatola e colare in stampi precedentemente unti e infarinati. Cuocere a 180°C circa per 45-50 minuti. Lasciare raffreddare, quindi decorare a piacere.

Torta alle Nocciole

123 Cake Mix	g 1000
HOMANOR GRANGATEAUX	g 300
Uova intere	g 200
Latte	g 200
Nocciole tostate raffinate	g 300
TOP MIX	g 20
Granella di nocciola tostata	q.b.

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione delle nocciole raffinate. Montare per 5-6 minuti a media velocità, quindi amalgamare con una spatola le nocciole raffinate. Colare in stampi precedentemente unti e rivestiti di granella di nocciola tostata. Cuocere a 180/190°C per circa 40 minuti. Lasciare raffreddare, quindi decorare a piacere.

Torta alle Noci

123 Cake Mix	g 1000
HOMANOR GRANGATEAUX	g 400
GOCCE FORNO FONDENTE	g 400
Noci	g 400
Tuorli d'uovo	g 200
Latte	g 100
Miele	g 60

Mettere tutti gli ingredienti, tranne le GOCCE DA FORNO FONDENTE e le noci, in planetaria e montare con la frusta per 5-6 minuti a media velocità. A fine montaggio aggiungere, a spatola, le noci e il cioccolato. Colare negli stampi unti e infarinati e cuocere a 180°/190°C per 45-50 minuti. Lasciar raffreddare, quindi decorare a piacere.

Trocadero

123 Cake Mix	g 1000
Uova intere	g 500
HOMANOR GRANGATEAUX	g 600
TOP MIX	g 20
Salsa trocadero	g 700

Procedimento:

Montare insieme in planetaria Cake Mix, uova intere, Homanor Grangateaux, e Top Mix per 6/7 minuti a velocità media.

Dopo il montaggio amalgamare molto brevemente la Pasta Trocadero, in modo che la montata risulti divisa(variegata).

Colare in tortiere unte da diametro 18-20cm basse per 3/4 della capienza, cuocere a 170° circa per 45-50 minuti. Lasciare raffreddare, togliere dallo stampo e spolverare con zucchero a velo o gelificare con Gelibell Albicocca.

Pasta Trocadero:

GLAXA	g 500
FARCIFRUTTA FRAGOLA	g 200

Amalgamare a spatola i due prodotti senza frullare (si può conservare in frigorifero max 2 giorni).

Tortine Soffici



Torta alla Frutta





Biscotteria Frumento

Frollini con Gocce di Cioccolato



Frollini

123 Biscotteria Frumento	g 1000
GRANFROLLA o	
FINNIA MEGA	g 280
Uova intere	g 100

Impastare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo; stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm circa. Tagliare o cappare a piacere a seconda della forma desiderata e cuocere in forno a 200°C per 15 minuti circa. Per migliorare l'aspetto, spennellare con uovo e cospargere di zucchero sulla superficie.

Frollini con Gocce di Cioccolato

123 Biscotteria Frumento	g 1000
GRANFROLLA	g 280
Uova intere	g 180
GOCCE DA FORNO	g 300

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria ed impastare fino ad ottenere una pasta omogenea. Formare dei bastoni del diametro di 2 cm circa, arrotolarli leggermente nello zucchero semolato e metterli per 30 minuti in frigorifero a rassodare. Tagliare in dischi dello spessore di 1 cm circa, metterli su una teglia e infornare a 200°C per 15 minuti.

Frollini alla Nocciola

123 Biscotteria Frumento	g 1000
GRANFROLLA	g 350
Uova intere	g 200
Granella di nocciola	g 300

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria ed impastare brevemente fino ad ottenere una pasta omogenea; formare delle palline e rotolarle nello zucchero semolato. Porre su padelle, infornare a 200°C e cuocere per 15 minuti.

Tartellette

123 Biscotteria Frumento	g 1000
GRANFROLLA	g 200
Uova intere	g 200

Mettere in planetaria tutti gli ingredienti e impastare brevemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Foderare gli stampi secondo le proprie abitudini, e cuocere a 200°C per 15 minuti circa. Per piccole masse si può impastare manualmente.

Ferri di Cavallo

123 Biscotteria Frumento	g 1000
HOMANN PERFETT CAKE	g 300
Uova intere	g 150
Caffè liofilizzato	g 10

Impastare brevemente tutti gli ingredienti in planetaria. Formare i biscotti a forma di ferro di cavallo e porli su una teglia. Cuocere a 200°C per 15 minuti circa.

Torta Sospiro

Per la pasta frolla

123 Biscotteria Frumento	g 1000
PERFETTO GATEAUX	g 500
Tuorli	g 190
Sale	g 10
Bacca di vaniglia	n. 1
Scorza di arancia grattugiata	q.b.

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo. Togliere dall'impastatrice e porre in frigorifero.

Per la massa sospiro

PERFETTO GATEAUX	g 400
Zucchero a velo	g 400
Uova intere	g 400
Mandorle tostate macinate	g 400
Farina	g 400
Sale	g 1
Bacca di vaniglia	n. 1
Scorza di limone grattugiata	q.b.

Montare in planetaria PERFETTO GATEAUX, zucchero, sale, vaniglia, scorza di limone e incorporare poco alla volta le uova. Amalgamare a spatola le mandorle macinate e setacciate con la farina.

Composizione finale:

Foderare una tortiera del diametro di 22 cm alta 4 cm con la pasta frolla. Stendere sul fondo un sottile strato di marmellata al rhum e riempire sino a 2/3 dello stampo con la massa sospiro. Cospargere in superficie di mandorle filettate e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180° a valvola aperta per 35/40 minuti.

Mini Cupole

Per la pasta frolla

123 Biscotteria Frumento	g 1000
PERFETTO GATEAUX	g 500
Tuorli	g 190
Sale	g 10
Bacca di vaniglia	n. 1
Scorza di arancia grattugiata	q.b.

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo. Togliere dall'impastatrice e porre in frigorifero.

Per laminare

PERFETTO CROISSANT	g 560
--------------------	-------

Per l'impasto

Cornetto dolce l'Arte Pasticcera	g 1000
Acqua	g 230
Uova intere	g 200
PERFETTO GATEAUX	g 120
Miele	g 40
Lievito di birra	g 40
Bacca di vaniglia	n. 1
Scorza di limone grattugiata	q.b.

Composizione finale

Incorporate tutti gli ingredienti dell'impasto fino ad ottenere una pasta liscia e sostenuta. Lasciare riposare la pasta 20/25 minuti in frigorifero e poi sfogliare dando 3 pieghe semplici. Prendere un pezzo di pasta appena sfogliato e stenderlo allo spessore di 2 mm. Cospargere sulla superficie un leggero strato di PERFETTO GATEAUX e avvolgere per formare un cilindro 5/6 cm di diametro. Tagliare dei dischi da 1 cm, schiacciarli sullo zucchero in modo da formare uno strato molto sottile, porre in uno stampo siliconato a sfera e mettere a lievitare per 4 ore alla temperatura di 29°/30°. Prima della cottura riempire con crema pasticcera aromatizzata con buccia di limone e chiudere la cupola con un sottile strato di frolla. Cuocere a 190° per 15/18 minuti, togliere dal forno e abbattere.

Mini Cupole





Biscotteria Frumento

Frollini all'Uvetta

123 Biscotteria Frumento	g 1000
HOMILLINA C&C	g 350
Uova intere	g 200
Uvetta	g 400

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione dell'uvetta, ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere la frutta, formare dei frollini a forma di piccolo sigaro e metterli su una padella. Spennellare d'uovo ed infornarli a 200°C per 15 minuti.

Torcetti al Cacao

123 Biscotteria Frumento	g 1000
Cacao in polvere	g 40
HOMILLINA C&C	g 250
Uova intere	g 120
Latte	g 40

Impastare brevemente tutti gli ingredienti. Formare i torcetti come d'abitudine, zuccherarli sulla parte superiore prima di metterli sulla teglia. Cuocere a 200°C per 15 minuti.

Biscotti al Mais

123 Biscotteria Frumento	g 1000
HOMANOR GRANGATEAUX	g 350
Uova intere	g 300
Latte	g 100
Farina di mais	g 100
Liquore maraschino	g 50

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta per 5-6 minuti a media velocità. Colare con un sacchetto a bocchetta liscia su teglie ricoperte con carta da forno e decorare a piacere. Cuocere a 180°C circa per 13 minuti circa.

Canestrelli

123 Biscotteria Frumento	g 1000
BURRO ARTE PASTICCERA o HOMANOR GRANGATEAUX	g 400
Uova intere	g 50

Impastare tutti gli ingredienti brevemente. Tirare la pasta allo spessore di circa 6 mm, cappare i canestrelli come d'abitudine. Cuocere a 200°C per 15 minuti circa.

Cantucci

123 Biscotteria Frumento	g 1000
Zucchero	g 400
Uova intere	g 250
Mandorle scure	g 500
Bicarbonato d'ammonio	g 1

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione delle mandorle; impastare brevemente fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungere le mandorle. Formare dei bastoni di circa 2,5 cm, porre i bastoni su una padella e spennellare d'uovo. Cuocere a 200°C per 15-20 minuti; sfornare e tagliare in strisce di 1,5 cm mentre i bastoni sono ancora caldi. Spolverare di zucchero a velo.

Antica Genova

123 Biscotteria Frumento	g 1000
HOMILLA CKV	g 250
Uova intere	g 50
Latte	g 100
Arancio candito	g 100
Cedro candito	g 100
Pinoli	g 100
Uvetta	g 500
TOP MIX	g 10

Impastare brevemente tutti gli ingredienti in planetaria ad eccezione della frutta, fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungere la frutta. Spezzare e arrotondare le forme nel peso desiderato. Cuocere a 170°C per 60 minuti (pezzature g 1.000).

Sbrisolona

123 Biscotteria Frumento	g 1000
FINNIA PASTRY	g 450

Mettere gli ingredienti in planetaria e, usando il gancio o la lira, impastare a bassa velocità fino ad ottenere un insieme di perline di diverse dimensioni alla rinfusa. Riempire tortiere da 22 cm con circa 400 g di massa, livellare le perline e mettere in cottura per circa 20 minuti a 180°C.

Ciambella

123 Biscotteria Frumento	g 1000
HOMANN PERFEKT CAKE	g 200
Latte	g 150
Uova intere	g 100
TOP MIX	g 15

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria ed impastare brevemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare le ciambelle e, con la punta di un coltello fare un segno ad anello lungo tutto il dorso della ciambella. Spennellare d'uovo, mettere 4 ciliege rosse in forma di croce e cospargere di zucchero in granella. Cuocere a 200°C per 30 minuti (g 600 pasta).

Tosca

123 Biscotteria Frumento	g 1000
GRANFROLLA	g 200
Uova intere	g 200
FARCIFRUTTA SOTTOBOSCO	q.b.
FARCIFRUTTA FRAGOLA	q.b.
FARCIFRUTTA PERA	q.b.

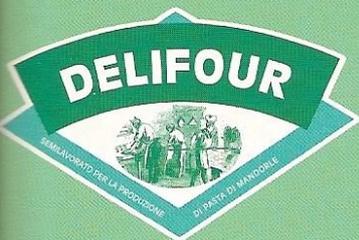
Impastare in planetaria con foglia, a velocità bassa, 1-2-3 frumento, la granfrolla ed le uova, sino ad ottenere un'impasto omogeneo. Stendere la pasta frolla ottenuta ad un'altezza di circa mezzo centimetro, formare un disco da diametro di cm 30. Sistemare su teglia con carta da forno, rifinire i bordi del disco di frolla con lunette, ottenute coppando a un terzo tramite un coppapasta da cm 5 di diametro la pasta rimasta sulla sfogliatrice. Utilizzando dei sacchi a poche, ed iniziando dal centro formare dei cerchi alternati di vari farcifrutta, oppure dato che il diametro è di cm 30, formare i tre gusti da cm 10 di larghezza. Cuocere a forno 180-190° per circa 30-35 minuti (in funzione della grandezza della torta). Alla fine della cottura rifinire con Gelibell Albicocca.

Cantucci



Torcetti al Cacao





Pizzicotti

Delifour	g	900
Albume	ca. g	100
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	50
Miele	g	20
Bicarbonato d'ammonio	g	2

Impastare brevemente tutti gli ingredienti in planetaria con la "lira" fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare delle palline di diametro di cm 2 circa ed arrotolare nello zucchero a velo. Mettere su teglia, "pizzicare" con tre dita per dare una forma triangolare e fare asciugare per 60 minuti circa. Cuocere a 200/210°C (solo cielo) per 12-13 minuti.

Baci di Dama alla Mandorla

Delifour	g	500
Farina tipo 0	g	300
HOMANN PERFEKT CAKE	g	250

Impastare la margarina HOMANN PERFEKT CAKE con la farina; incorporare il DELIFOUR facendo attenzione a far lavorare il meno possibile l'impasto. Formare delle piccole palline, metterle su teglia e farle riposare per 30 minuti circa. Cuocere per 30 minuti circa a 140/150°C. Unire le palline tra di loro con cioccolato fuso.

Petitfours

Delifour	g	1000
Albume	ca. g	170
Miele	g	20

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la "lira" fino ad ottenere un impasto omogeneo. Colare su teglie unte o su carta da forno. Guarnire come d'abitudine e lasciare asciugare per almeno 10 ore. Cuocere a 250/260°C (solo cielo) per 6-7 minuti. Dopo il raffreddamento lucidare con gomma arabica calda.

Ricciarelli

Delifour	g	1000
Acqua	g	40
Albume	g	40
Bicarbonato d'ammonio	g	2

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la "lira" fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare delle palline (tipo bacio di dama), schiacciare ed allungare le due estremità. Inumidire con acqua e spolverare con zucchero a velo. Far riposare 20 minuti circa. Cuocere a 160/170°C per 12 minuti circa.

Puree di Mandorle

Delifour	g	1000
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	500
Uova intere	g	500
Farina tipo 0	g	400

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità con la "lira". Rivestire gli stampi con pasta frolla, colare il puree a spirale con bocchetta liscia. Cuocere a 180/190°C per 35 minuti circa.

Torta alla Carota

Delifour	g	800
Carote grattugiate	g	400
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	400
Farina debole	g	400
Uova intere	g	200
Liquore Strega	g	50
TOP MIX	g	15
Aromi	q.b.	

Montare in planetaria a media velocità DELIFOUR e la margarina SONNE EVOLUTION GATEAUX per 10 minuti circa. Aggiungere gradualmente le uova, la farina, il TOP MIX, le carote grattugiate, il liquore e gli aromi. Preparare alcuni stampi foderati con pasta frolla, colare il ripieno e cuocere a 200°C circa per 30 minuti. Lasciar raffreddare e decorare a piacere.

Torta alla Carota



Ricciarelli





Torta al Limone

Delifour	g	600
HOMANN PERFEKT CAKE	g	600
Farina tipo 0 - biscotti	g	600
Uova intere	g	750
Zucchero semolato	g	600
TOP MIX	g	10
Sale		q.b.
Limoni spremuti		n. 3
Pasta frolla		q.b.

(per foderare gli stampi)

Montare la margarina con lo zucchero. Incorporare, quindi, le uova, gradualmente. Aggiungere, con spatola, gli altri ingredienti. Riempire poi, per 3/4 gli stampi, rivestiti in precedenza con pasta frolla. Cuocere a 170/180°C per 40-45 minuti circa.

Torta Greca

Delifour	g	1700
GLORIA PERFEKT	g	800
Tuorli	g	700
Zucchero	g	300
Farina	g	200
Armelline macinate	g	100
Albume	g	800
Zucchero	g	350

Montare la margarina GLORIA PERFEKT con lo zucchero, quindi incorporare gradualmente i tuorli d'uovo. Aggiungere a spatola il DELIFOUR, le armelline e la farina. Incorporare, sempre a spatola, l'albume e lo zucchero precedentemente montati a neve. Riempire per 3/4 gli stampi precedentemente foderati con pasta sfoglia. Cuocere per 60 minuti circa a 170/180°C.

Torta Delizia

Pasta Delizia

Delifour	g	1000
Uova intere	g	170
Miele	g	20

Ripieno

Delifour	g	600
Liquore	g	120

Pasta Delizia

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la "lira" fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Farcire con il RIPIENO un Pan di Spagna inzuppato. Ricoprire con PASTA DELIZIA utilizzando la bocchetta piatta rigata da un lato. Lasciar asciugare per 10 ore circa.

Cuocere a 250°C (solo cielo) per 6-7 minuti e lucidare con gomma arabica.

Ripieno

Impastare DELIFOUR con liquore a piacere fino ad ottenere una crema spalmabile.

Torta Delizia





Brioche

Croi Mix	g 1000
Acqua	g 400
Lievito di birra	g 60
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 50

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Far puntare l'impasto per 45 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75%, quindi spezzare nel peso desiderato e tornire. Lasciar lievitare per 60/90 minuti in cella a 27/30°C e U.R. del 75%, lucidare e guarnire le brioches come d'abitudine (per le veneziane guarnire con GLAXA).

Cuocere a 200°C per 18 minuti.

Brioche



Croissant

Croi Mix	g 1000
Acqua	g 380
CROISSANT PATISSIER	g 300
Lievito di birra	g 60

Impastare CROI MIX, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, far puntare l'impasto per 30 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75%. Stendere l'impasto e, su una metà, sistemare la margarina CROISSANT PATISSIER.

Ricoprire il tutto con l'altra metà dell'impasto dando 3 pieghe a 3. Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare i croissants, porre in cella di lievitazione a 27/30°C a U.R. del 75% per 90 minuti circa. Lucidare, guarnire e cuocere a 200°C per 18 minuti.

A cottura avvenuta, lucidare con sciroppo di zucchero.

Croissant



Babà Savarin

Croi Mix	g 1000
Uova intere	g 600
Lievito di birra	g 60

Bagna al rum

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

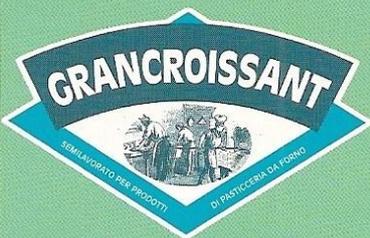
Impastare il CROI MIX, il lievito di birra e le uova sino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e molto elastico.

Far puntare l'impasto per 30 minuti, spezzare la pasta nella quantità desiderata e metterla negli appositi stampi precedentemente unti. Far lievitare in cella per 30/40 minuti a 27/30°C; cuocere a 210/220°C, con la sola platea inserita, per 25/30 minuti, secondo le dimensioni.

Far riposare per almeno 24 ore in ambiente caldo, quindi inzuppare con sciroppo di rum tiepido.

Babà Savarin





Brioche

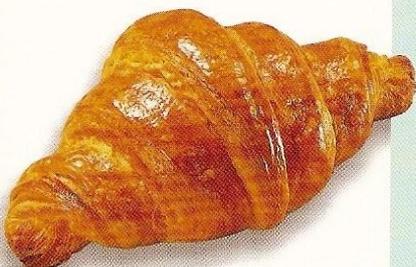
Grancroissant	g 1000
Acqua o latte	g 340
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 100
Lievito di birra	g 60
Uova	g 50

Impastare il tutto, escluso la margarina, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Incorporare la margarina SONNE EVOLUTION GATEAUX e far puntare l'impasto per 20 minuti circa in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75%. Formare il prodotto voluto quindi lasciar lievitare per 60-90 minuti a 27/30°C e U.R. del 75%.

Lucidare, guarnire e cuocere a 200°C per 18 minuti circa (per le veneziane guarnire con GLAXA).

Brioche



Croissant

Grancroissant	g 1000
Acqua	g 400
Lievito di birra	g 60
CROISSANT PATISSIER o FINNIA MEGA	g 350

Impastare GRANCROISSANT, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Far puntare l'impasto per 20-30 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75%.

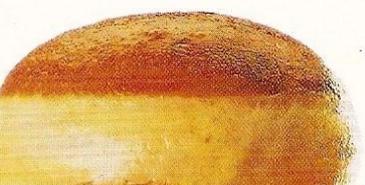
Stendere l'impasto e sistemare su una metà la margarina CROISSANT PATISSIER. Coprire con l'altra metà dell'impasto e dare 3 pieghe a 3.

Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare e lasciar lievitare per 90 minuti circa a 27/30°C e U.R. del 75%. Lucidare, guarnire e cuocere a 200°C per 18 minuti circa.

Croissant



Krapfen



Krapfen

Grancroissant	g 1000
Acqua o latte	g 200
Uova	g 150
Lievito di birra	g 60-70
GLORIA PERFEKT	g 50

Impastare il tutto e far puntare per 20 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C; formare e far lievitare per 30/40 minuti a 27/30°C (senza umidità). Friggere 4 minuti circa per ogni lato con HOMANIN a 180/190°C.

Ingranare con zucchero semolato, farcire con GOLDCREM o marmellata e spolverare con zucchero a velo.



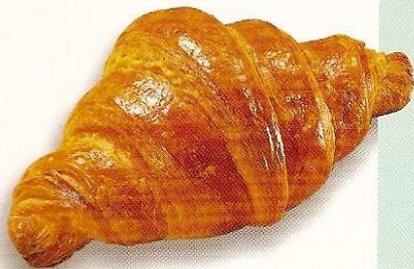
Brioche

Vario Mix croissant	g 1000
Lievito di birra	g 50-60
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 100
Acqua o latte	g 300
Uova	g 150

Impastare tutti gli ingredienti, escluso la margarina, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare la margarina SONNE EVOLUTION GATEAUX e far puntare l'impasto in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75% per 25 minuti circa.

Formare il prodotto voluto e porre a lievitare dai 30 ai 120 minuti, secondo la dimensione desiderata, a 27/30°C e U.R. del 80%. Lucidare a piacere, guarnire con GLAXA (per le veneziane) e cuocere a 190/200°C per 14-16 minuti.

Brioche

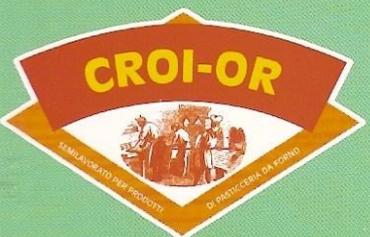


Croissant

Vario Mix croissant	g 1300
Lievito di birra	g 65
Acqua	g 600
CROISSANT PATISSIER	g 500

Impastare VARIO MIX CROISSANT, lievito ed acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 20 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75%. Stendere l'impasto e, su una metà, sistemare la margarina CROISSANT PATISSIER. Ricoprire il tutto con l'altra metà dell'impasto dando 2 pieghe a 4.

Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare i croissants e lasciar lievitare da 30 a 120 minuti, secondo la dimensione desiderata, a 30°C. Lucidare a piacere e cuocere a 200/210°C per 17-18 minuti.



Croissant

Croi-Or	g 1000
Acqua	g 400
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 350
Lievito di birra	g 60

Impastare CROI-OR, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, far puntare l'impasto per 20 minuti in cella di lievitazione a 30°C. Stenderlo e su una metà sistemare HOMANOR MILLEFEUILLES.

Ricoprire il tutto con l'altra metà del pastello dando 2 pieghe a 4.

Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare i croissants e lasciar lievitare per 70-80 minuti a 27/30°C. Lucidare, guarnire e cuocere per 17-18 minuti a 200°C circa.

Focaccia C. Amalfitana

Croi-Or	g 2000
Acqua	g 570
FARCI FRUTTA LIMONE	g 300
Lievito di birra	g 50

Impastare tutti gli ingredienti, sino ad ottenere un impasto molto grezzo.

Fare puntare 60 minuti.

Spezzare e stendere in teglia.

A fine lievitazione bucare con le dita e cospargere con Limoncello.

Grattugiare la buccia di limone e cuocere a 180°-190°C.

Ultimata la cottura spennellare con bagna al Limoncello.

Bagna al Limoncello:

Acqua	g 200
Liquore Limoncello	g 50

Kranz Sottobosco

Croi-Or	g 1000
Acqua	g 330
FARCI FRUTTA FRUTTI DI BOSCO	g 100
Lievito di birra	g 50

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Sfogliare con grammi 350 di Homanor Millefeuilles.

Stratificare e cospargere di Farcifrutta Frutti Di Bosco tra uno strato e l'altro.

Croissant Pronto Forno

Croi-Or	g 1000
Acqua	g 400
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 350
Lievito di birra	g 60

Impastare CROI-OR, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Stenderlo e su una metà sistemare HOMANOR MILLEFEUILLES. Ricoprire il tutto con l'altra metà del pastello dando 2 pieghe a 4. Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare i croissants e lasciar lievitare per 70-80 minuti a 27/30°C. Abbattere e porre in congelatore. Cuocere direttamente i pezzi da congelati alla temperatura di 180°C per 20-25 minuti.

Croissant



CROI VIS

Croissant Francese

Croi Vis	g 1000
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 700
Acqua	g 400
Lievito di birra	g 60

Impastare il CROI VIS, l'acqua ed il lievito di birra, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Far puntare la pasta in cella per circa 30 minuti. Stendere la pasta e su una metà posizionare HOMANOR MILLEFEUILLES; quindi dare 2 pieghe a 4 e 1 piega a 3. Tirare la pasta ad uno spessore di 2 mm e formare dei triangoli. Mettere a lievitare per circa 90 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C e U.R. del 75%. Lucidare, decorare a piacere e cuocere in forno a 190/200°C per 15-18 minuti.

Croissant

Croi Vis	g 1000
Acqua	g 400
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 350
Lievito di birra	g 60

Impastare CROI VIS, lievito ed acqua, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare l'impasto per 20 minuti circa in cella a 27/30°C e U.R. del 75%. Stendere l'impasto e sistemare su una metà la HOMANOR MILLEFEUILLES. Coprire con l'altra metà dell'impasto e dare 2 pieghe a 4. Tirare la pasta allo spessore desiderato, formare e lasciar lievitare per circa 90 minuti a 27/30°C e U.R. del 75%. Lucidare, guarnire e cuocere in forno a 200°C per 15-18 minuti. A cottura avvenuta, rifinire come d'abitudine.

Dolcetti

Croi Vis	g 1000
Uvetta	g 500
HOMANOR GRANGATEAUX	g 500
GLAXA	g 250
Uova intere	g 250
TOP MIX	g 50

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la "lira" fino ad ottenere un completo amalgama. Formare dei pezzi da 50/60 grammi e rotolarli nello zucchero semolato. Cuocere in forno a 180°C per 15-20 minuti.

Stracci

Croi Vis	g 1000
Farina debole	g 200
Zucchero a velo	g 100
TOP MIX	g 30
Vino bianco	g 360
Rhum 70°	g 40

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un completo amalgama. Passare alla sfogliatrice e portare allo spessore desiderato. Tagliare a rettangoli e friggere a 190/200°C. Spolverare con zucchero a velo.

Formelline

Croi Vis	g 1000
Acqua	g 500
GOCCE DA FORNO	g 200
Pinoli	g 200
Farina di mais	g 100
Lievito di birra	g 60
Miele	g 50
Cannella	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti, tranne le GOCCE DA FORNO ed i pinoli fino ad ottenere un impasto asciutto, quindi aggiungere anche il cioccolato ed i pinoli. Far puntare in cella, a 30°C per circa un'ora quindi spezzare e mettere a lievitare in cella a 30°C per circa 90 minuti. Spennellare con GLAXA, decorare con mandorle affettate e spolverare con zucchero a velo. Cuocere in forno a 170/180°C per 15-18 minuti.

Anicioni

Croi Vis	g 1000
Acqua	g 400
Lievito di birra	g 60
HOMANOR GRANGATEAUX	g 50
Zucchero	g 50
Semi di anice	g 20
Anetolo (aroma anice)	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far puntare a 30°C per circa un'ora. Spezzare in pezzi da circa 500 grammi e arrotondare, quindi formare dei filoni lunghi circa 60 centimetri. Far lievitare in cella a 30°C per circa 90 minuti. Cuocere in forno a 190/200°C per 30-35 minuti. A prodotto freddo, tagliare a fette e biscottare.

Stollen

Croi Vis	g 1000
Uvetta	g 700
Acqua o latte	g 400
HOMANOR GRANGATEAUX	g 300
DELIFOUR	g 200
Farina tipo "0"	g 200
Arancia candita	g 200
Pinoli	g 100
Rhum 70°	g 100
Lievito di birra	g 60
Miele	g 50
Sale	g 5
Buccia di limone	q.b.
Cannella	q.b.

Impastare il CROI VIS l'acqua o latte ed il lievito di birra, fino ad ottenere un impasto asciutto. Far lievitare a 30°C per circa 2 ore, e comunque fino al raddoppio della pasta, quindi mettere l'impasto già lievitato in planetaria ed aggiungervi tutti gli altri ingredienti, tranne la frutta. Far amalgamare il tutto ed infine aggiungere l'uvetta, i pinoli la frutta candita, togliere l'impasto dalla planetaria e metterlo in cella a 30°C per circa un'ora. Spezzare e tornare in pezzi da 500 grammi, formandoli come dei filoni. Metterli su teglia e cuocere in forno a 180°C per 30-35 minuti. A prodotto freddo pennellare con HOMANOR GRANGATEAUX fusa, e rotolare nello zucchero semolato.

Stracci





Cappelli al Fico

PASTA BRISE'	q.b.
Fichi secchi	q.b.
Prosciutto crudo	q.b.

Stendere la pasta brisé allo spessore di 2.5 mm e stampare dei cerchi aventi diametro di 4 cm; spennellare la superficie con uovo, porre al centro la metà di un fico secco e del prosciutto crudo, quindi sovrapporre un altro cerchio di pasta brisé di egual misura; spennellare di rosso d'uovo e decorare con qualche pinolo e sale fino. Cuocere a 190°C per circa 18 minuti.

Pasta Brisé

Croi Mix salato	g 1000
HOMANOR GRANGATEAUX	
o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 600
Sale	g 10
Miele	g 10
Zucchero	g 10

Amalgamare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti (come per una normale pasta frolla); far riposare in frigorifero almeno 60 minuti, quindi utilizzare come d'abitudine.

Croissant Salato



Croissant Salato

Croi Mix salato	g 1000
Acqua	g 440
CROISSANT PATISSIER	g 300
Lievito di birra	g 60

Impastare CROI MIX SALATO, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto asciutto.

Far puntare per 20 minuti in cella di lievitazione a 30°C, stendere la margarina CROISSANT PATISSIER su una metà dell'impasto e coprire con l'altra metà dando 3 pieghe a 3. Far riposare per 10 minuti poi stendere l'impasto fino allo spessore di 5 mm. Tagliare e formare i croissants (in questa fase è possibile farcire i croissants con pezzi di prosciutto, emmenthal, sottilette, wurstel, ecc.). Far lievitare per 60 minuti circa a 27/30°C. Lucidare e cuocere per 15/17 minuti con forno a 210/220°C.

Il croissant non farcito si può tagliare e riempire a piacere tipo sandwiches.

Girella al Prosciutto

PASTA BRISE'	q.b.
Pasta Sfoglia	q.b.
Prosciutto cotto affettato	q.b.
Parmigiano grattugiato	q.b.

Formare due rettangoli, uno di sfoglia e uno di pasta brisé, con dimensioni (20 x 30 cm) e spessore di 1 cm; spennellare la sfoglia con uovo e sovrapporre la pasta brisé. Laminare e portare lo spessore della pasta a 2 mm; capovolgere e stenderla sul tavolo, spennellarla con uovo, cospargerla di formaggio parmigiano grattugiato e stendere il prosciutto cotto su tutta la base; arrotolare, infine, e tagliare a pezzi di 4 mm. Porre su teglia e cuocere a 190°C per 20 minuti circa.

Pasta Brisé

Croi Mix salato	g 1000
HOMANOR GRANGATEAUX	
o SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 600
Sale	g 10
Miele	g 10
Zucchero	g 10

Amalgamare brevemente in planetaria tutti gli ingredienti (come per una normale pasta frolla); far riposare in frigorifero almeno 60 minuti, quindi utilizzare come d'abitudine.

Quiche all'Ananas

ingredienti per due torte del diametro di cm 26

PASTA BRISE'	q.b.
Base per quiche	q.b.
Ananas	q.b.
HOMANOR GRANGATEAUX	q.b.

Foderare gli stampi con pasta brisé. Sciogliere, a fuoco basso, HOMANOR GRANGATEAUX con l'ananas in pezzi; non appena HOMANOR GRANGATEAUX è sciolta, togliere dal fornello. Mettere negli stampi e ricoprire quindi con il composto base per quiche. Cuocere a 200°C per circa 35 minuti.

Croissant Salato con prugne e pancetta

PASTA BRISE'	q.b.
Pasta Sfoglia	q.b.
Prugne secche	q.b.
Pancetta affettata	q.b.
Semi di sesamo	q.b.

Formare due quadrati, uno di pasta brisé e uno di pasta sfoglia, aventi un lato di 20 cm e spessore di 1 cm. Spennellare la sfoglia con uovo e sovrapporre la pasta brisé. Laminare e portare lo spessore a 3 mm; stendere la pasta sul tavolo e formare dei triangoli; farcire con prugne arrotolate nella pancetta, avvolgere la pasta formando un croissant, spennellare con rosso d'uovo ed infine porvi sopra i semi di sesamo. Cuocere a 190°C per 20-22 minuti.

Girella al Prosciutto



Quiche all'Ananas





Panbrioche

Preimpasto

Croi Mix salato	g	600
Acqua	g	300
NATURVI-S	g	200
Uova (n 4)	g	200
GLORIA PERFEKT	g	150
Farina "00"	g	100
Lievito di birra	g	40
Totale Preimpasto	g	1590

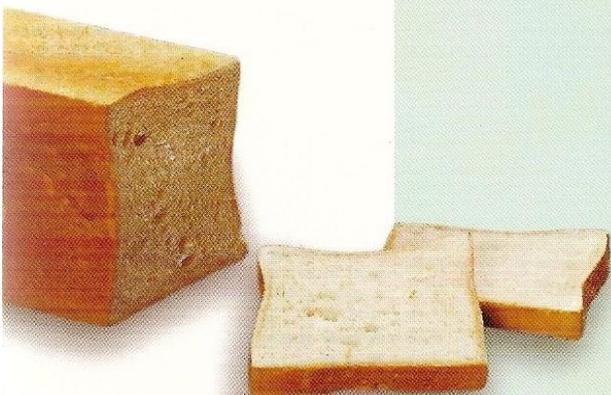
Impastare tutti gli ingredienti fatta eccezione della margarina GLORIA PERFEKT finché l'impasto sarà liscio ed asciutto (20 minuti ca.). Aggiungere la margarina (temperatura d'impasto 24/28°C). Fare lievitare a 27/30°C fino alla triplicazione del volume (120 minuti circa).

Impasto

PREIMPASTO	g	1590
Croi Mix salato	g	400
Parmigiano e pecorino macinato	g	300
Uova (n 4)	g	200
GLORIA PERFEKT	g	100
Olio di oliva extra vergine	g	50
Pepe	g	6
Sale	g	4

Mettere in macchina il preimpasto, il CROI MIX SALATO, sale, pepe e farli lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (20 minuti circa). Aggiungere le uova, la margarina GLORIA PERFEKT, l'olio ed infine il formaggio. Far puntare l'impasto per 30 minuti in cella di lievitazione a 27/30°C. Tagliare e tornire nelle pezzature desiderate; tornire di nuovo, mettere negli stampi e far lievitare a 30°C per 2 ore circa e comunque fino a 3/4 dello stampo. Cuocere a 190°C per 50 minuti (pezzi da g 1000).

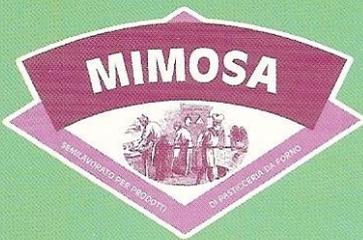
Panbrioche



Panbrioche metodo diretto

Croi Mix salato	g	1000
Lievito di birra	g	50
Sale	g	5
Parmigiano	g	100
Olio	g	100
Acqua	ca. g	400
Pepe	g	2

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Togliere dall'impastatrice e spezzare l'impasto in pezzi da 1 kg cad. senza far puntare. Porre a lievitare a 30°C e U.R. del 75% e lasciare lievitare fino a 3/4 dello stampo. Spennellare con uovo la parte superiore, cospargere con semi di sesamo o di papavero. Cuocere a 190°C per 55 minuti.



Amorpolenta

Mimosa	g 1000
HOMANN PERFECT CREMA	g 500
Uova	g 400

Miscelare gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti circa in 2° velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente montato. Depositare l'impasto ottenuto nello stampo unto.
Cuocere a 165-170°C per 50 minuti circa (per pezzature da 500g).

Amorpolenta



Croissant Integrali

Croi Mix integrale	g 1000
Acqua	g 480
CROISSANT PÂTISSIER	g 350
Lievito di birra	g 60

Impastare CROI MIX INTEGRALE, lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura impasto 25°C).

Far puntare per 20 minuti, quindi stendere la margarina CROISSANT PÂTISSIER su una metà; coprire con l'altra metà chiudendo i bordi. Dare 3 pieghe a 3, lasciar riposare per 10 minuti, quindi stendere l'impasto fino allo spessore di 5 mm.

Tagliare a forma di triangolo e formare i croissants (in questa fase è possibile farcire i croissants con pezzi di prosciutto, emmenthal, sottilette, wurstel, ecc.).

Far lievitare per 60 minuti circa a 27/30°C. Lucidare con uovo e cuocere per 15-17 minuti a 210/220°C.

Croissant Integrale



Girandole Golose

Croi Mix integrale	g 100
Lievito di birra	g 40
Sale	g 10
Acqua	g 480
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 350
Tonno sott'olio	q.b.
Pasta d'acciughe	q.b.
Peperoni in agrodolce	q.b.

Impastare CROI MIX INTEGRALE, lievito di birra, sale e acqua per circa 20-25 minuti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Lasciar riposare, per 5 minuti poi sfogliare con HOMANOR MILLEFEUILLES dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta allo spessore di 5 mm, spennellare con uovo e spalmare su di essa il composto ottenuto macinando per qualche secondo il tonno, la pasta d'acciughe ed i peperoni in pezzi. Formare un salame dal quale verranno tagliate le girandole. Porle a lievitare in cella a 30°C e U.R. del 75% per circa 90 minuti. Cuocere a 200°C per circa 13-15 minuti.



Pane del Porto

Croi Mix integrale	g 1000
Olio extra vergine d'oliva	g 100
Lievito di birra	g 20
Acqua	g 410

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Togliere dall'impastatrice e lasciar riposare per 5 minuti. Stendere la pasta sottilissima, metterla su teglia e cuocere subito in forno molto caldo (220°C) per 6-8 minuti. Appena sfornato, versare a filo, sulla superficie, olio extra vergine d'oliva. Servire a pezzi.

Sandwiches

Croi Mix integrale	g 1000
Acqua	g 480
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 150
Lievito di birra	g 60

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Far puntare in cella di lievitazione per 15 minuti circa, quindi spezzare del peso e delle forme desiderate (es.: sandwiches lungo, medaglione rotondo).

Temperatura impasto 25°C.

Far lievitare 50-60 minuti a 27/30°C.

Lucidare con uovo e cuocere a 210/220°C per 12-13 minuti.

N.B.: Con la stessa pasta si possono fare: pizze, pan carrè, focacce liguri, ecc.

Treccina al Cotto

Croi Mix integrale	g 1000
Lievito di birra	g 40
Sale	g 10
Acqua	g 480
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 300
Prosciutto cotto affettato	q.b.
Semi di papavero o di sesamo	q.b.

Impastare CROI MIX INTEGRALE, acqua, lievito di birra e sale per circa 20-25 minuti, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Lasciar riposare per 5 minuti, poi laminare con HOMANOR MILLEFEUILLES dando 3 pieghe a 3. Stendere la pasta allo spessore di 5 mm, dividerla in tre parti uguali e stendere del prosciutto cotto sulle prime due parti; sovrapporre la prima parte con la seconda e, in ultimo, la parte vuota. Tagliare delle strisce ed arrotolarle come un kranz. Porre a lievitare in cella alla temperatura di 30°C e U.R. del 75% per circa 70 minuti. Spennellare con uovo e rifinire con semi di papavero o sesamo. Cuocere a 200°C per 12-14 minuti.

Lepanto

Croi Mix integrale	g 1000
Acqua	g 480
Lievito di birra	g 60
HOMANOR MILLEFEUILLES	g 350
Ripieno lepanto	q.b.

Impastare il Croi mix integrale, l'acqua, il lievito di birra sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (velo).

Collocare in cella di lievitazione a 28-30°C per 15 minuti circa.

Stendere l'impasto in sfogliatrice e dare 2 pieghe a 4 (doppie) con HOMANOR MILLEFEUILLES.

Formare i triangoli come d'abitudine.

Prima di formare i croissant integrali colare con sacco a poche una noce di Ripieno Lepanto piegare gli angoli superiori dei triangoli verso l'interno, sino a coprire il ripieno, finire di arrotolare, collocare in cella di lievitazione, per circa 60-70 minuti a 28-30°C e U.R. del 80%.

Cuocere come d'abitudine.

Ripieno Lepanto:

FARCIFRUTTA FRAGOLA	g 250
DELIFOUR	g 500

Amalgamare i due ingredienti avendo cura di non frullarli.

Il composto si mantiene in frigorifero per due tre giorni.

Gettoni e Bocconi

Croi Mix integrale	g 1000
Lievito di birra	g 40
Olio extra vergine d'oliva	g 50
Acqua	g 450
Pasta d'olive	g 130
Sale	g 10

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Lasciar riposare per 5 minuti.

Per i gettoni, stendere la pasta allo spessore di 5 mm, tagliare con coppapasta, porre su teglia e far lievitare in cella alla temperatura di 30°C e U.R. del 75% per circa 45 minuti.

Per i bocconcini, spezzare la pasta, tornire e far lievitare in cella alla temperatura di 30°C e U.R. del 75% per circa 45 minuti. Cuocere a 200/210°C per 10 minuti. Appena sfornati, spennellare la superficie con olio extra vergine d'oliva. Tagliare e farcire a piacere.

Treccina al Cotto



Gettoni e Bocconi





Krapfen



Krapfen

Krapfen Mix	g 1000
Acqua	g 320
Uova intere	g 150
Lievito di birra	g60-70

Impastare KRAPPEN MIX, lievito di birra, uova intere e gradualmente l'acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura d'impasto 24/25°C. Far lievitare l'impasto per 10-15 minuti. Dividere e formare i krapfen. Far lievitare per 50-60 minuti circa. Cuocere 4 minuti circa per ogni lato a 180/190°C. Ingranare con zucchero semolato, farcire con crema pasticcera o marmellata e spolverare con zucchero a velo.



Zeppole / Tortelli

Brighella	g 1000
Acqua 60°/65°C	g 1600

Scaldare l'acqua a 60°/65°C, quindi in planetaria con foglia, aggiungere a BRIGHELLA, pesato precedentemente, il liquido facendolo assorbire a velocità bassa. Far girare tre minuti a velocità media. Colare in friggitrice con Homanin a 180°C.

TORTELLI: sino a doratura (circa 2-3 minuti)
ZEPPOLE: tre minuti per parte.

A raffreddamento spolverare di zucchero vanigliato, rifinire con crema e amarene se Zeppole.

Zeppole al forno

Brighella	g 1000
Acqua 60/65°C	g 1800
HOMANOR GRANDESSERT 60/65°C	g 400
Cannella	q.b.
Buccia limone grattato	q.b.
GOLDCREM A FREDDO	q.b.
Amarene	q.b.

Portare a 60/65°C acqua e HOMANOR GRANDESSERT.

Miscelare BRIGHELLA, acqua, HOMANOR GRANDESSERT, cannella e buccia di limone grattato, in planetaria a media velocità per 4/5 minuti. Formare su teglia unta utilizzando un beccuccio rigato e cuocere a 220°C per 20 minuti.

Quando il prodotto sarà freddo, riempire con GOLDCREM A FREDDO e rifinire con amarene nella parte superiore.

Croque de Provence

Brighella	g 1000
Acqua 40°C	g 1600
Erbe provenzali	q.b.
HOMANIN olio per frittura	q.b.

Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 3/4 minuti. Colare dei piccoli bigné in HOMANIN alla temperatura di 180°C per 3/4 minuti o in ogni caso sino a doratura.

Bigné

Brighella	g 1000
Acqua 60/65°C	g 1800
HOMANOR GRANDESSERT 60/65°C	g 400

Portare a 60/65°C acqua e HOMANOR GRANDESSERT.

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 4/5 minuti. Colare su teglia unta e cuocere a 220°C per 20 minuti.

Tortelli



GOLDCREM

tradizionale



Yo-Yo



Yo-Yo

Crema

Goldcrem tradizionale	g	200
SUX	g	600
Zucchero	g	500
Uova intere	g	400
Tuorli d'uovo	g	160
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	500
Liquore		q.b.

Cialde di frolla

Farina	g	500
Fecola	g	500
Uova intere	g	120
Tuorli d'uovo	g	80
Zucchero a velo	g	400
HOMANOR GRANGATEAUX	g	500
TOP MIX	g	25
Aromi		q.b.

Per la crema, procedere come per la preparazione della crema pasticceria tradizionale. Lasciare raffreddare il tutto, quindi aggiungere la margarina SONNE EVOLUTION GATEAUX e far montare per qualche minuto e aromatizzare con un liquore. Farcire poi i dischetti di pasta frolla preparati precedentemente.

Montenegrina



Montenegrina

Goldcrem tradizionale	g	100
Latte intero	g	1000
Panna o SUX montati	g	1000
Zucchero	g	300
Cioccolato in pezzi	g	100
Torrone in pezzi	g	100
Tuorli	g	50
Cacao in polvere	g	50
Aromi		q.b.
Liquore		q.b.

Preparare la crema procedendo come per il Flan. Aromatizzarla con liquore (Grand Marnier, Strega, Rhum). Incorporare a freddo, con la spatola, la panna o il SUX. Dividere la crema in due parti. Incorporare a spatola nella prima il cacao ed il cioccolato, nella seconda il torrone. Tagliare orizzontalmente in tre parti alcune torte di Pan di Spagna ed inzupparle con bagna. Porre la crema al cioccolato sulla prima fetta di base, formando una cupola. Coprire con la seconda fetta di Pan di Spagna. Spalmare di crema al torrone. Coprire con la terza fetta di Pan di Spagna. Spalmare ancora di un leggero strato di crema al torrone; ingranare con mollica di Pan di Spagna e spolverare con zucchero a velo.

Torta al Flan



Torta al Flan

Goldcrem tradizionale	g	100
Latte intero	g	1000
Zucchero	g	300
Tuorli	g	50
Aromi e sale		q.b.

Preparare la pastella miscelando 250 g di latte freddo con GOLDCREM TRADIZIONALE. Far bollire 750 g di latte con lo zucchero ed il sale. Aggiungere la pastella e riportare il tutto ad ebollizione. Togliere dal fuoco ed incorporarvi i tuorli e gli aromi. Versare la crema in stampi foderati di pasta frolla, riempiendoli per 3/4 della loro capienza. Cuocere a 190/200°C per 20 minuti circa.

Crema Nizza

Goldcrem tradizionale	g	100
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g	500
Latte	g	100
Zucchero	g	200
Tuorli	g	80

Far bollire il latte, aggiungervi i tuorli, lo zucchero e GOLDCREM TRADIZIONALE in precedenza amalgamati, e riportare ad ebollizione. Lasciare raffreddare. Montare SONNE EVOLUTION GATEAUX ed unirvi gradualmente la crema sino ad ottenere un composto soffice e cremoso. Aromatizzare a piacere con Cointreau, Grand Marnier, pasta nocciola, limone, etc. Questa crema può essere utilizzata sia per farciture, sia per rivestimento e decorazione di pasticcini, torte, tranci, etc.

GOLDCREM
a freddo

Meneghino

Goldcrem a freddo	g 400
Latte intero	g 1000
Panna o SUX montati	g 1500
Rhum bianco a 70°	g 50
Gran Marnier	q.b.

Miscelare il latte ed il GOLDCREM A FREDDO, incorporarvi la panna o il SUX ed il rhum. Con un impasto tipo panettone, preparare (almeno due giorni prima) delle baguettes di 300 g circa. Tagliarle orizzontalmente in tre parti. Inzupparle con Gran Marnier. Spalmare circa 1 cm di crema sui due strati interni. Assemblare le tre parti e spolverare superiormente con zucchero a velo o guarnire a piacere.

Torta Charlot

Goldcrem a freddo	g 400
Panna o SUX montati	g 1500
Latte	g 1000
Torroncino in pezzi	ca. g 200
Frutta candita in pezzi	ca. g 200
Cioccolato in pezzi	ca. g 150
Zucchero	g 80

Miscelare latte, zucchero e GOLDCREM A FREDDO, quindi incorporare a spatola la panna/SUX, il cioccolato, il torroncino e la frutta candita.

Tagliare orizzontalmente alcune fette di Pan di Spagna, inzupparle con la bagna e farcirle con la crema appena preparata.

Ricoprire la torta con uno strato di pan di Spagna e mettere in frigorifero.

Decorare a piacere.

Meneghino



Trancino

Preparare dei fondi di pasta frolla rettangolari (40x8 cm).

Stendervi sopra un sottile strato di marmellata all'albicocca e sovrapporre un foglio di rollé. Ricoprire con crema GOLDCREM A FREDDO e guarnire con frutta fresca e/o sciroppata. Lucidare con GELIBELL.

Pan di Spagna farcito alla frutta

Farcire un Pan di Spagna, precedentemente inzuppato, con crema GOLDCREM A FREDDO. Decorare con frutta fresca e/o sciroppata.

Guarnire il bordo con mandorle filettate o con granella caramellata. Lucidare con GELIBELL.

Torta della Nonna

Goldcrem Plus	g 250
Acqua	g 1000
Cacao in polvere	g 50
SONNE EVOLUTION GATEAUX	g 50

Far bollire l'acqua con la margarina. Aggiungere GOLDCREM PLUS precedentemente miscelato con il cacao. Riportare ad ebollizione.

Versare la crema in stampi foderati di pasta frolla, riempiendoli per 3/4 della loro capacità. Cuocere a 190°C per 20 minuti circa.

Torta Bavarese

Goldcrem Plus	g 400
Acqua	g 1000
Panna o SUX montati	g 1000
Tuorli	g 100
Rhum bianco a 70°	g 50
Colla di pesce in fogli	g 15

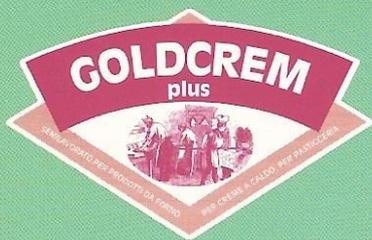
Far bollire l'acqua. Aggiungere GOLDCREM PLUS e la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua. Riportare ad ebollizione. Togliere dal fuoco, aggiungere i tuorli, il rhum e fare raffreddare stendendo la crema.

Incorporarvi la panna o il SUX; versare la crema ottenuta negli stampi e mettere in frigorifero. Decorare a piacere.

N.B.: La ricetta sopraindicata è per una crema base. Si possono ottenere altri gusti (es. fragola, ananas, caffè, cioccolato, nocciola ecc.) aggiungendo le relative paste.

Torta Bavarese





Semifreddo allo Zabaione

Crema allo zabaione

Goldcrem Plus	g 400
Acqua	g 600
Marsala secco	g 250
SUX o SULDY	g 150

Crema Chantilly allo zabaione

Crema allo zabaione fredda	g 500
SUX o SULDY montati	g 500

Preparare la crema allo zabaione e lasciarla raffreddare, quindi preparare la crema Chantilly allo zabaione. Su un disco di pasta sfoglia caramellato, disporre uno strato di crema Chantilly allo zabaione. Ricoprire con Pan di Spagna bagnato con liquore a piacere, quindi farcire con un altro strato di crema Chantilly allo zabaione. Ricoprire la superficie del dolce con quadratini di pasta sfoglia caramellati; servire freddo.

Semifreddo allo Zabaione



Sottobosco

Per la realizzazione di due torte da 22 cm di diam.

Goldcrem plus	g 410
Acqua	g 700
FARCIFRUTTA SOTTOBOSCO	ca. g 400
Bagna al Maraschino	q.b.
Dischi di Pan di Spagna	q.b.

Per la realizzazione della crema pasticcera: aggiungere GOLDCREM PLUS all'acqua bollente agitando vigorosamente con frusta sino ad ottenere una struttura omogenea e liscia. Togliere quindi la crema dalla fiamma e lasciare raffreddare.

Su di un disco da 22 cm di diametro spalmare uno strato di crema ai frutti di bosco (ottenuta unendo la crema pasticcera al FARCIFRUTTA SOTTOBOSCO). Ricoprire con uno strato di pan di Spagna bagnato al Maraschino.

Dare un altro strato di crema ai frutti di bosco e ricoprire con pan di Spagna bagnato sempre al Maraschino.

Quindi ultimare il tutto coprendo con sola crema pasticcera non aromatizzata. Ultimare con decorazioni.

Fantasia di Amaretto



Semifreddo Chantilly

Crema al limone

Goldcrem Plus	g 400
Acqua	g 1000
Buccia di limone grattugiata	q.b.

Crema Chantilly aromatizzata al limone

Crema al limone fredda	g 400
SUX o SULDY montati	g 600

Portare ad ebollizione l'acqua, quindi versarvi GOLDCREM PLUS e la buccia di limone grattugiata. Lasciare raffreddare, quindi preparare la crema Chantilly. Su un disco di pasta bigné, disporre uno strato di crema Chantilly aromatizzata al limone.

Ricoprire con Pan di Spagna bagnato con liquore al limone, quindi farcire con un altro strato di crema Chantilly. Ricoprire la superficie del dolce con piccoli bigné con granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo. Servire freddo.

Fantasia di Amaretto

Per la realizzazione di due torte da 22 cm di diam.

Goldcrem plus	g 400
Acqua	g 1000
Cacao	g 50
Amaretti	g 100
HOMANOR GRANGATEAUX	g 50
Dischi di pasta frolla	q.b.
Zucchero in granella	q.b.

Far bollire acqua e HOMANOR GRANGATEAUX aggiungere GOLDCREM PLUS miscelato con il cacao, riportare ad ebollizione e lasciare raffreddare. Su un disco di pasta frolla di 22 cm di diametro e 3-4 mm di spessore spalmare la crema al cioccolato con gli amaretti amalgamati.

Ricoprire con altri due dischi di frolla bucherellata spessi 2mm.

Pennellare con uovo e finire con zucchero in granella. Cuocere in forno alla T di 190°C per 20'-25' min.

Una volta freddo spolverare il dolce con zucchero a velo.

OVOCREM

Millefoglie Primavera

Per la realizzazione di due torte da 22 cm di diam.

Ovocrem	g 410
Acqua	g 700
Farcifrutta fragola Braims	g 300
Dischi di sfoglia	q.b.
Albumi d'uovo	q.b.

Per la crema pasticcera: aggiungere OVOCREM, completamente e il più velocemente possibile, all'acqua bollente. Agitare intensamente e in modo continuo per circa 35-40 sec. e riportare ad ebollizione. Raffreddare in frigo alla T di 4°-5°C per almeno 2-3 ore. Spalmare su un disco di sfoglia di 22 cm di diam. la crema pasticcera miscelata con Farcifrutta fragola Braims, ripetere sino ad ottenere 2 strati di crema e 3 di sfoglia.

Rifinire con meringa italiana fiammeggiata e ultimare la decorazione con frolla fresca.

Millefoglie Primavera



Parisiene



Parisiene

Ovocrem	g 600
Acqua	g 1000
Panna o HOMANOR GRANDESSERT	g 1000
Pasta zabaione	ca. g 120
CREMORELLA	ca. g 120
Zucchero a velo o semolato	g 100
Disco di pasta sfoglia	q.b.
Strisce di Pan di Spagna	q.b.
Bagna (al Cointreau)	q.b.
Piccole bignè	q.b.
Granella di pistacchi	q.b.

Per la crema pasticcera: aggiungere OVOCREM, completamente e il più velocemente possibile, all'acqua bollente. Agitare intensamente e in modo continuo per circa 35-40 sec. e riportare ad ebollizione. Raffreddare in frigo alla T di 4°-5°C per almeno 2-3 ore.

Spalmare su di un disco di sfoglia da 20 cm di diametro, 2/3 di crema allo zabaione (ottenuta unendo la pasta zabaione alla metà della crema pasticcera precedentemente realizzata). Ricoprire con Pan di Spagna a strisce, pennellarle con la bagna, quindi, ricoprire il tutto con crema al cioccolato (ottenuta unendo CREMORELLA alla metà della crema pasticcera precedentemente realizzata). Decorare i bordi del dolce con granella di pistacchi. Collocare alla distanza di circa 2 cm dei piccoli bignè preparati in precedenza con BRIGHELLA, tagliati a metà e riempiti con crema (preparata unendo la rimanente crema allo zabaione con la panna o HOMANOR GRANDESSERT montato e zuccherato al 10%), rifinire gli spazi fra i bignè con panna o HOMANOR GRANDESSERT montato utilizzando un cornetto rigato, eventualmente decorare il centro del dolce con cioccolato grattugiato o a scaglie. Spolverare con zucchero a velo.