

*Le ricette per Pasqua*

# **GOLDEN** **FUTURE**

---



L'INGREDIENTE SU MISURA PER TE

**Brains**



PRODO  
ARTIGIA



# **GOLDEN** **FUTURE**

Il semilavorato che incontra le esigenze di ogni pasticcere

## **La tradizione di alta pasticceria artigianale di Braims**

si rinnova per Pasqua proponendo  
**nuove e deliziose creazioni**  
con la flessibilità, la versatilità  
e la tecnologia produttiva Golden Future  
e tutte le proprietà del lievito naturale Naturvi-s.

Con un'originale e golosa ricetta  
che saprà incantare anche i clienti più esigenti.



**UOVO** di  
**colomba**

L'aspetto e la golosità  
di un **uovo al cioccolato**  
e all'interno una dolce e soffice  
**pasta di colomba farcita.**

**Braims**

UOVO DI COLOMBA

UOVO<sup>di</sup>  
colomba

*al cioccolato fondente*



12/14 h

LIEVITAZIONE  
IMPASTO UNICO

# UOVO DI COLOMBA

**IMPASTO UNICO** a lievitazione naturale  
CON LIEVITAZIONE NOTTURNA

ore 15:00 \*

30/35 min

28/30°C

12/14 ore a 26/27°C

## INGREDIENTI IMPASTO UNICO

GOLDEN FUTURE	2500 g
Naturvi-s	300 g
Uova intere	900 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	12 g
Zucchero	600 g
Bacca di vaniglia	n°1
Aroma di vaniglia in crema	20 g
Tuorli	100 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	1300 g
Gocce di cioccolato	700 g
Burro di cacao grattugiato	50 g
<b>Quantità totale impasto</b>	<b>6982 g</b>

## PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, Naturvi-s, le uova intere, l'acqua e il lievito di birra per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo.

Aggiungere lo zucchero, la bacca di vaniglia, la vaniglia in crema e dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere i tuorli e il burro fresco "Arte Pasticcera", morbido ma non sciolto.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso quindi aggiungere le gocce di cioccolato ed il burro di cacao grattugiato, fino ad una completa distribuzione nell'impasto. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 28/30°C.

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

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare l'impasto per 90 minuti in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 75%.

Quindi spezzare in pagnotte da 650 g, tornirle e porle negli appositi pirottini a forma di uovo collocandoli in cella di lievitazione a 26/27°C senza umidità. La lievitazione in cella a 26/27°C può durare dalle 12 alle 14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale (in assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente; i tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione delle pagnotte nei pirottini).

## TEMPI DI COTTURA

per g 650 ► 40 minuti a 185°C (35 min. valvola chiusa, 5 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Una volta completamente raffreddato, rifinire con copertura di cioccolato. Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

**LA DENOMINAZIONE** da apporre sul cartellino ingredienti è la seguente:

**Uovo di colomba con farcitura e glassatura al cioccolato**  
**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale**

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

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

UOVO DI COLOMBA

UOVO<sup>di</sup>  
colomba

*al cioccolato bianco*



6/8 h

LIEVITAZIONE  
IMPASTO UNICO

# UOVO DI COLOMBA

**IMPASTO UNICO** a lievitazione naturale  
CON LIEVITAZIONE GIORNALIERA

 ore 08:00 \*

## INGREDIENTI BIGA

GOLDEN FUTURE	500 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	40 g
<b>Quantità totale biga</b>	<b>1040 g</b>



30 min a 28/30°C

## PROCEDIMENTO

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

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

 ore 08:30 \*

## INGREDIENTI IMPASTO UNICO

Biga	1040 g
<b>GOLDEN FUTURE</b>	<b>2000 g</b>
Naturvi-s	300 g
Uova intere	900 g
Zucchero	500 g
Aroma vaniglia in crema	20 g
Bacca di vaniglia	n°1
Tuorli	100 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	1300 g
Gocce di cioccolato	700 g
Burro di cacao grattugiato	50 g
<b>Quantità totale impasto finale</b>	<b>6910 g</b>



30/35 min



30/32°C



3/5 ore a 30°C

## PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, Naturvi-s e le uova intere per circa 15 minuti, o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo.

Aggiungere lo zucchero, la vaniglia in crema e la bacca di vaniglia e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere i tuorli insieme al burro fresco "Arte Pasticcera", morbido ma non sciolto. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso, quindi aggiungere le gocce di cioccolato ed il burro di cacao grattugiato fino ad una completa distribuzione nell'impasto. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32°C.

Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare). Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare l'impasto per 45/60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 75%. Quindi spezzare in pagnotte da 650 g e porle negli appositi pirottini a forma di uovo collocandoli in cella di lievitazione a 30°C ed U.R. 75%. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 5 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale (in assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente; i tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione delle pagnotte nei pirottini).

## TEMPI DI COTTURA

per g 650 ► 40 minuti a 185°C (35 min. valvola chiusa, 5 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore). Una volta completamente raffreddato, rifinire con copertura di cioccolato. Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

**LA DENOMINAZIONE** da apporre sul cartellino ingredienti è la seguente:

**Uovo di colomba con farcitura e glassatura al cioccolato**  
**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale**

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

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

COLOMBA PANDORATA

*Una sofficità unica*



**12/14 h**LIEVITAZIONE  
PREIMPASTO**4/6 h**LIEVITAZIONE  
IMPASTO

# COLOMBA PANDORATA

## 2 IMPASTI a lievitazione naturale CON PRE-LIEVITAZIONE NOTTURNA

**ore 18:00** \*

### INGREDIENTI PREIMPASTO

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

**Quantità totale preimpasto** 3552 g **ore 6:00** \*

### INGREDIENTI IMPASTO

Preimpasto	3552 g
GOLDEN FUTURE	800 g
Zucchero	500 g
Vaniglia in crema	15 g
Bacca di vaniglia	n°1
Uova intere	400 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	800 g
Burro di cacao	60 g

**Quantità totale impasto finale** 6127 g

### PRIMA DI CUOCERE

Togliere le colombe dalla cella di lievitazione, fare formare un leggero strato di pelle in superficie, quindi glassare con Glaxa Braims, rifinire con zucche-ro a velo e procedere con la cottura.

**LA DENOMINAZIONE** da apporre sul cartellino ingredienti è la seguente:

**Colomba glassata senza canditi e senza mandorle**  
Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

20/25 min 26/28°C 12/14 ore a 26°C

### PROCEDIMENTO

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

Aggiungere il burro fresco "Arte Pasticcera", morbido ma non sciolto, farlo incorporare fino ad ottenere un impasto liscio e setoso.

Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 20/25 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare).

La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 26/28°C.

Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e mettere a lievitare in cella per 12/14 ore alla temperatura di 26°C con U.R. 75% o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

30/35 min 30/32°C 4/6 ore a 30°C

### PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e Golden Future per 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo. Aggiungere lo zucchero, la vaniglia in crema, la bacca di vaniglia e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere le uova intere insieme al burro fresco "Arte Pasticcera" fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Aggiungere quindi il burro di cacao fino a completo assorbimento e terminare l'impasto. La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32°C. Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare). Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare l'impasto per 45/60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 75%. Quindi spezzare nel peso desiderato, formare le pagnotte e porle nei pirottini per la lievitazione finale, collocandoli in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 75%. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 4 alle 6 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale (in assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente; i tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione delle pagnotte nei pirottini).

### TEMPI DI COTTURA

per g 500 ▶ 37 minuti a 185°C (30 min. valvola chiusa, 7 valvola aperta)  
per g 750 ▶ 45 minuti a 185°C (38 min. valvola chiusa, 7 valvola aperta)  
per g 1000 ▶ 55 minuti a 185°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore).

Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

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

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

# COLOMBA PANDORATA\*

IMPASTO UNICO a lievitazione naturale  
CON LIEVITAZIONE GIORNALIERA

6/8 h  
LIEVITAZIONE  
IMPASTO UNICO



ore 8:00 \*

30 min a 28/30°C

## INGREDIENTI BIGA

GOLDEN FUTURE	500 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	40 g
<b>Quantità totale biga</b>	<b>1040 g</b>

## PROCEDIMENTO

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

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

ore 8:30 \*

30/35 min 30/32°C 3/5 ore a 30°C

## INGREDIENTI IMPASTO UNICO

Biga	1040 g
GOLDEN FUTURE	2000 g
Naturvi-s	300 g
Uova intere	900 g
Zucchero	500 g
Aroma vaniglia in crema	20 g
Bacca di vaniglia	n°1
Tuorli	100 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	1300 g
Burro di cacao grattugiato	50 g
<b>Quantità totale impasto finale</b>	<b>6210 g</b>

## PROCEDIMENTO

Impastare la biga, Golden Future, Naturvi-s e le uova intere per circa 15 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo.

Aggiungere lo zucchero, la vaniglia in crema e la bacca di vaniglia e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere i tuorli insieme al burro fresco "Arte Pasticcera", morbido ma non sciolto. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso, quindi aggiungere il burro di cacao grattugiato fino ad una completa distribuzione nell'impasto.

La temperatura finale dell'impasto deve essere circa 30/32°C.

Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare). Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare l'impasto per 45/60 minuti in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 75%.

Quindi spezzare in pagnotte del peso desiderato, tornirle e porle negli appositi pirottini collocandoli in cella di lievitazione a 30°C ed U.R. 75%.

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

## PRIMA DI CUOCERE

Togliere le colombe dalla cella di lievitazione, fare formare un leggero strato di pelle in superficie, quindi glassare con Glaxa Braims, rifinire con zucchero a velo e procedere con la cottura.

## TEMPI DI COTTURA

per g 500 ▶ 35 minuti a 185°C (30 min. valvola chiusa, 5 valvola aperta)

per g 750 ▶ 45 minuti a 185°C (40 min. valvola chiusa, 5 valvola aperta)

per g 1000 ▶ 55 minuti a 185°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore).

Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

\* LA DENOMINAZIONE da apporre sul cartellino ingredienti è la seguente:

**Colomba glassata senza canditi e senza mandorle**  
**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale**

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

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

# COLOMBA PANDORATA\*

IMPASTO UNICO a lievitazione naturale  
CON LIEVITAZIONE NOTTURNA

12/14 h

LIEVITAZIONE  
IMPASTO UNICO



ore 15:00 \*



30/35 min



28/30°C



12/14 ore a 26/27°C

## INGREDIENTI IMPASTO UNICO

GOLDEN FUTURE	2500 g
Naturvi-s	300 g
Uova intere	900 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	12 g
Zucchero	600 g
Bacca di vaniglia	n°1
Aroma di vaniglia in crema	20 g
Tuorli	105 g
Burro fresco "Arte Pasticcera"	1300 g
Burro di cacao grattugiato	50 g
<b>Quantità totale impasto</b>	<b>6282 g</b>

## PROCEDIMENTO

Impastare Golden Future, Naturvi-s, le uova intere, l'acqua e il lievito di birra per circa 15/20 minuti, o comunque fino alla formazione della maglia glutinica o velo.

Aggiungere lo zucchero, la bacca di vaniglia, la vaniglia in crema e dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere i tuorli e il burro fresco "Arte Pasticcera", morbido ma non sciolto.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e setoso. Aggiungere a questo punto il burro di cacao grattugiato fino a completo assorbimento nell' impasto.

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

Tutta l'operazione fatta finora con l'impastatrice tuffante a 52 battute non dovrebbe durare più di 30/35 minuti (i tempi variano a seconda della macchina che viene utilizzata per impastare). Togliere dall'impastatrice, porre in un contenitore e lasciare riposare l'impasto per 90 minuti in cella di lievitazione a 30°C con U.R. 75%.

Quindi spezzare in pagnotte del peso desiderato, tornirle e porle negli appositi pirottini collocandoli in cella di lievitazione a 26/27°C senza umidità. La lievitazione in cella a 26/27°C può durare dalle 12 alle 14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale (in assenza di cella di lievitazione le tempistiche possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente; i tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione delle pagnotte nei pirottini).

## PRIMA DI CUOCERE

Togliere le colombe dalla cella di lievitazione, fare formare un leggero strato di pelle in superficie, quindi glassare con Glaxa Braims, rifinire con zucchero a velo e procedere con la cottura.

## TEMPI DI COTTURA

per g 500 ▶ 35 minuti a 185°C (30 min. valvola chiusa, 5 valvola aperta)

per g 750 ▶ 45 minuti a 185°C (40 min. valvola chiusa, 5 valvola aperta)

per g 1000 ▶ 55 minuti a 185°C (45 min. valvola chiusa, 10 valvola aperta)

Per mantenere la forma dopo la cottura capovolgere immediatamente i prodotti con le apposite pinze fino a completo raffreddamento (circa 10 ore).

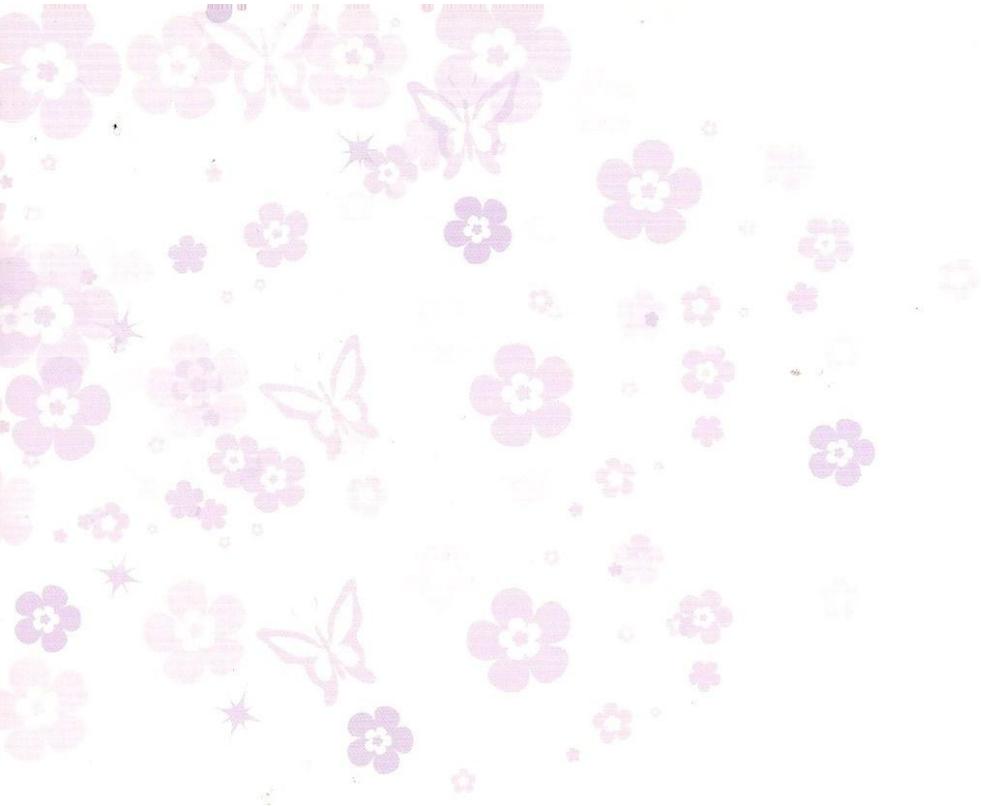
Quindi procedere con il confezionamento degli stessi negli appositi sacchetti per alimenti.

\* **LA DENOMINAZIONE** da apporre sul cartellino ingredienti è la seguente:

**Colomba glassata senza canditi e senza mandorle**  
**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale**

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

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



**GOLDEN FUTURE**

CODICE: 4648  
CONFEZIONE: sacco da 25 kg

**NATURVI-S**

CODICE: 4846  
CONFEZIONE: sacco da 10 kg



# Brains

Divisione della CSM Italia s.r.l.  
Uffici e sede commerciale: Via Provinciale Piana, 25 Loc. Bottagna - 19020 Vezzano Ligure (SP)  
Tel. 0187.95.11 - Fax 0187.99.11.92 - [www.brains.it](http://www.brains.it)

