



GOLDEN MIX ONE

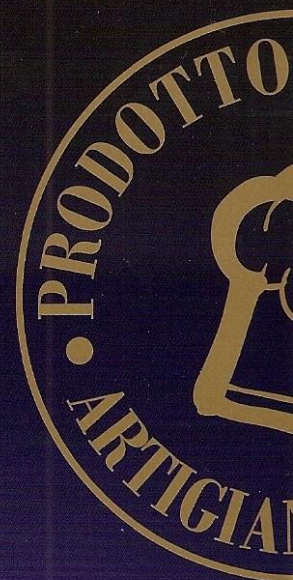
Alta qualità artigianale



Brains

La profonda conoscenza della lievitazione naturale ha permesso a Braims di formulare **GOLDEN MIX**, una miscela di materie prime bilanciate e selezionate, ideale per la produzione di qualsiasi tipo di dolce lievitato.

In abbinamento a **NATURVI-S**, un lievito naturale disidratato comunemente chiamato lievito madre, **GOLDEN MIX** rappresenta il prodotto vincente nella lavorazione di panettone, colomba, veneziana e lievitate di alta qualità, da proporre non solo nei momenti e nelle occasioni più importanti, quali Natale e Pasqua, ma anche per elevare il livello qualitativo delle produzioni di tutti i giorni.





GOLDEN MIX ONE

Alta qualità artigianale



Golden Mix

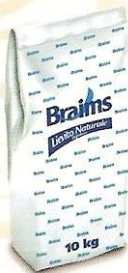
È una miscela di materie prime bilanciate e selezionate che, garantendo una perfetta interazione con i lieviti, consentono di ottenere, con sicurezza di risultato, PANETTONI, COLOMBE, PANDORI, VENEZIANE ed altre paste lievitate. **GOLDEN MIX** unitamente a **NATURVI-S** rappresentano infatti l'accoppiata vincente in tutte le lavorazioni di paste lievitate da ricorrenza; il fiore all'occhiello di ogni Pasticceria di qualità.

Naturvi-s

È un lievito naturale disidratato, più comunemente chiamato madre. **NATURVI-S** è preparato partendo da un impasto di farina ed acqua, in proporzioni studiate, e viene lavorato in condizioni particolari per facilitare la nascita di fenomeni fermentativi naturali. Conseguenza di questa trasformazione biologica è la crescita di lieviti e microrganismi che vanno a costituire quell'indispensabile materia prima, cuore delle lavorazioni di pasta lievitata che è il lievito naturale.

Glaxa

È un semilavorato particolarmente studiato per la preparazione di glassatura per prodotti da forno. Semplice da preparare e da impiegare, elimina i tipici inconvenienti di questi prodotti. **GLAXA** è infatti un prodotto che permette alla superficie glassata del dolce di resistere inalterata nel tempo, restando croccante e uniforme.



GOLDEN MIX: Cod. 4646
Confezione: Sacco 25 kg

NATURVI-S: Cod. 4846
Confezione: Sacco 10 kg

GLAXA: Cod. 4495
Confezione: Sacco 10 kg

Panettone, Colomba, Veneziana

Alta qualità artigianale

Sono i dolci da ricorrenza tipici della tradizione italiana. Immancabili su ogni tavola durante i giorni di festa, sono caratterizzati da una lavorazione unica e da un impasto tipico, arricchito con uvetta e/o frutta candita. Grazie alla presenza di lievito naturale, i dolci prodotti con **GOLDEN MIX** e **NATURVI-S** conservano perfettamente, per molte settimane, tutte le caratteristiche qualitative, quali morbidezza, gusto, aroma, proprie delle lavorazioni con lievito naturale. Il rivestimento con **GLAXA**, prodotto specifico per glassatura, permette poi di avere una superficie glassata croccante ed uniforme.





Panettone, Colomba, Veneziana

A lievitazione naturale

Preimpasto

GOLDEN MIX	600 g
NATURVI-S	150 g
FARINA W280/300	150 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g
ACQUA	350 g
TUORLI	100 g
BURRO FRESCO "ARTE PASTICCERA"	200 g
	1551 g

Preparazione

Impastare **GOLDEN MIX**, NATURVI-S, farina, lievito di birra, tuorli e acqua per circa 20/25 minuti*.

Ad impasto liscio ed asciutto (VELO), aggiungere BURRO FRESCO "ARTE PASTICCERA".

(Temperatura finale dell'impasto 26/27°C).

Far lievitare in cella di lievitazione alla temperatura di 27/29°C e U.R. 75% per 12/14 ore circa, o comunque fino alla **quadruplicazione** del volume finale.

* I TEMPI DI IMPASTO SONO CALCOLATI SU IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI (52 BATTUTE AL MINUTO). PER LA TEMPERATURA DEGLI IMPASTI VEDI RETRO ULTIMA PAGINA.

Impasto

PREIMPASTO	1551 g
GOLDEN MIX	400 g
ACQUA	60 g
ZUCCHERO	150 g
TUORLI	150 g
BURRO FRESCO "ARTE PASTICCERA"	160 g
UVETTA	300 g
CEDRO CANDITO	150 g
ARANCIO CANDITO	150 g
AROMI	q.b.
	3071 g

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN MIX** e l'acqua per circa 20/25 minuti*, sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene, poi i tuorli, il BURRO FRESCO "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. 75% e lasciar lievitare per 4/6 ore o almeno fino alla **triplicazione** della pasta nello stampo. Prima di cuocere lasciare formare un leggero strato di pelle. Per il panettone glassato, la colomba e la veneziana, ricoprire con GLAXA BRAIMS, mandorle intere (minimo 2% in peso sul prodotto finito, come da disciplinare; es. 20g su un panettone da 1000 g) e zucchero granella grosso; quindi spolverare con zucchero a velo.

Cottura (1000 g)

TIPO MILANO: Cuocere a 190/200°C per 50/55 minuti (i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 15 minuti con valvola aperta).

TIPO GLASSATO: Cuocere a 170/180°C per 50/55 minuti (i primi 40 minuti con valvola chiusa, gli ultimi 15 minuti con valvola aperta).

N.B. A fine cottura i prodotti vanno capovolti ed appesi con gli appositi spilli, fino al completo raffreddamento.

Qualora il prodotto risultasse asciutto - a causa di una caramellazione della crosta troppo lenta in forno - si consiglia di intervenire aumentando la temperatura di cottura e riducendo il tempo.



Pandolce e Ciambellone Genovese

Alta qualità artigianale

Dalla forma tipica, con taglio a croce o a triangolo, il Pandolce genovese è il dolce tipico di Genova, consumato durante le festività natalizie.

È caratterizzato da una crosta leggera e dorata che riveste una struttura più compatta rispetto a quella del panettone tradizionale, ma allo stesso tempo morbida e ricca di frutta che contribuisce a renderlo gustoso e sostanzioso.





Pandolce e Ciambellone Genovese

A lievitazione naturale

Preimpasto

GOLDEN MIX	600 g
NATURVI-S	250 g
ACQUA FIOR D'ARANCIO	400 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g
FARINA W320/340	150 g
UOVA INTERE	50 g
PERFETTO GATEAUX	150 g
	1601 g

Preparazione

Impastare **GOLDEN MIX**, NATURVI-S, acqua, farina, lievito di birra e uova intere per circa 20 minuti*.

Quando l'impasto sarà liscio ed asciutto (VELO), aggiungere PERFETTO GATEAUX (**temperatura finale dell'impasto 26/27°C**).

Far lievitare per circa 10/12 ore in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. 75% e comunque fino alla **quadruplicazione** del volume iniziale.

Impasto

PREIMPASTO	1601 g
GOLDEN MIX	400 g
UOVA INTERE	100 g
ZUCCHERO	100 g
PERFETTO GATEAUX	100 g
UVETTA	1000 g
CANDITI	150 g
PINOLI	150 g
SEMI DI ANICE	9 g
VANILLINA	q.b.

3610 g

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN MIX** e le uova intere per 20 minuti ca*, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere lo zucchero, PERFETTO 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.

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 1000 g).



* I TEMPI DI IMPASTO SONO CALCOLATI SU IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI (52 BATTUTE AL MINUTO). PER LA TEMPERATURA DEGLI IMPASTI VEDI RETRO ULTIMA PAGINA.

Gubana

Antichi sapori tradizionali

Originaria delle Valli del Natisone, si presenta, avvolta su se stessa, con una caratteristica forma a chiocciola.

La pasta lievitata racchiude, nel suo interno, una ricca farcitura di pinoli, uvetta, noci, bagnata con ottimo liquore.

D'aspetto massiccio e compatto, mantiene fragranza e bontà inalterate anche per mesi e si presta ad essere consumata in qualsiasi periodo dell'anno.





Gubana

Antichi sapori tradizionali

Preimpasto

GOLDEN MIX	400 g
NATURVIS	150 g
FARINA W280/300	250 g
ACQUA	400 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g
	1201 g

Preparazione

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

Mettere in cella di lievitazione alla temperature di 26/27°C e U.R. 75% per circa 12 ore fino a raggiungere la **triplicazione** del volume iniziale.

Impasto

PREIMPASTO	1201 g
GOLDEN MIX	600 g
UOVA INTERE	200 g
ZUCCHERO	120 g
PERFETTO GATEAUX	300 g
RHUM	30 g

** Ripieno*

ZUCCHERO	300 g
PINOLI	100 g
UVETTA	550 g
NOCI	400 g
ROTTAMI DI PAN DI SPAGNA	550 g
MARSALA	150 g
RHUM	150 g
GRAPPA	250 g

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN MIX** e uova intere fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO); aggiungere lo zucchero, quindi PERFETTO GATEAUX e da ultimo il rhum. Mettere in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. 75% per circa 2 ore.

Suddividere in pezzi da 400 g circa, stendere a rettangolo e spalmare sulla superficie 400 g di ripieno; avvolgere a salame e mettere nello stampo come una chiocciola.

Lasciare lievitare per 3/4 ore in cella di lievitazione alla temperature di 28/30°C e U.R. 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 IMPASTARE IL RIPIENO IL GIORNO PRECEDENTE

Brains

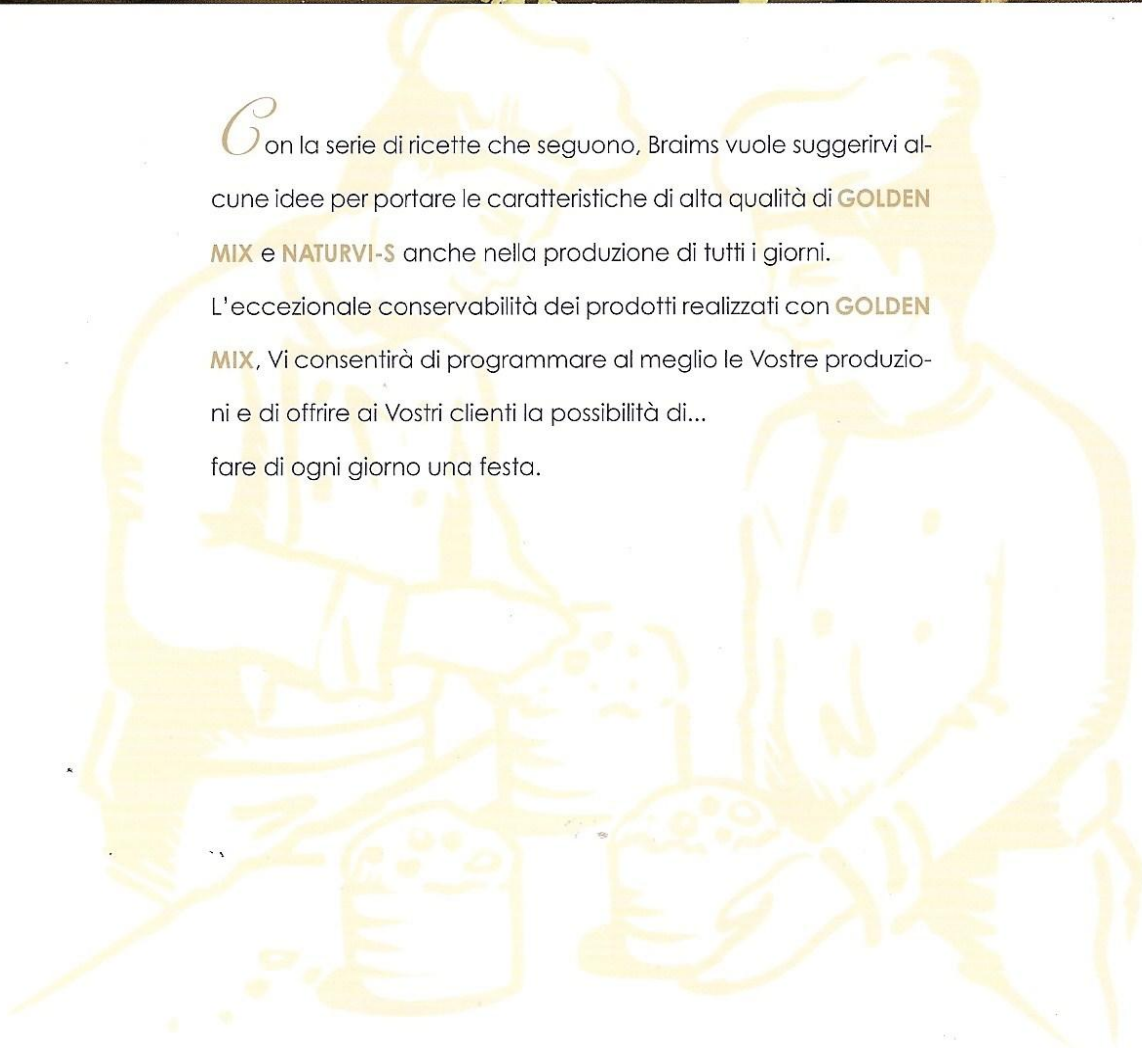
Ricette per tutti i giorni

Ogni giorno una Festa



Con la serie di ricette che seguono, Braims vuole suggerirvi alcune idee per portare le caratteristiche di alta qualità di **GOLDEN MIX** e **NATURVI-S** anche nella produzione di tutti i giorni.

L'eccezionale conservabilità dei prodotti realizzati con **GOLDEN MIX**, Vi consentirà di programmare al meglio le Vostre produzioni e di offrire ai Vostri clienti la possibilità di...
fare di ogni giorno una festa.





Torta 5 Terre

Ogni giorno una Festa



Primo Impasto

(h.8:00)

GOLDEN MIX	600 g
NATURVI-S	150 g
FARINA W280/300	150 g
LIEVITO DI BIRRA	50 g
UOVA INTERE	100 g
PERFETTO GATEAUX	100 g
LATTE A 28/30°C	350 g

Preparazione

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

Secondo Impasto

(h.10:30/11:00)

PRIMO IMPASTO	1500 g
GOLDEN MIX	400 g
ACQUA	25 g
ZUCCHERO	150 g
UOVA INTERE	50 g
MIELE	30 g
VANILLINA	5 g
BUCCIA D'ARANCIA GRATTUGIATA	10 g
PERFETTO GATEAUX	100 g
HOMANOR MILLEFEUILLES	350/400 g
MARMELLATA	q.b.

Preparazione

Impastare il primo impasto, **GOLDEN MIX**, l'acqua e la buccia d'arancia 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 PERFETTO GATEAUX ed ultimare l'impasto. Mettere in cella di lievitazione, a 28/30°C e U.R. 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. 75%.

Cottura

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)



Frocaccine dolci

Ogni giorno una Festa



Preimpasto

NATURVI-S	150 g
FARINA W280/300	150 g
ACQUA	140 g
LIEVITO DI BIRRA	60 g

Preparazione

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

Impasto

PREIMPASTO	500 g
GOLDEN MIX	1000 g
TUORLI	200 g
ZUCCHERO	100 g
PERFETTO GATEAUX	300 g
ACQUA	200 g

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN 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 PERFETTO 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 30°C e U.R. 75% per circa 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)



Anello Bavarese

Ogni giorno una Festa



Preimpasto

GOLDEN MIX	600 g
NATURVI-S	150 g
ACQUA	200 g
FARINA W280/300	150 g
UOVA INTERE	300 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g
PERFETTO GATEAUX	150 g

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione del PERFETTO 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 a 26/27°C e U.R. 75% o comunque fino alla **quadruplicazione** del volume iniziale.

Impasto

PREIMPASTO	1551 g
GOLDEN MIX	400 g
UOVA INTERE	50 g
ZUCCHERO	50 g
SALE	4 g
TUORLI	120 g
PERFETTO GATEAUX	100 g

Ripieno

GLAXA	1000 g
ALBUME	400 g
LIQUORE FORTE (70°)	100 g
CACAO	30 g

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN 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 400 g circa, tornire e lasciare che si formi una leggera pelle, quindi stendere la pasta, spalmarvi il ripieno e arrotolare tipo rollè. Mettere negli appositi pirottini e lasciare lievitare per 5 ore a 28/30°C e U.R. 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)

Braims



Kranzelle

Ogni giorno una Festa



Impasto

GOLDEN MIX	1000 g
NATURVI-S	100 g
FARINA W280/300	1000 g
ZUCCHERO	150 g
UOVA INTERE	300 g
SALE	20 g
PERFETTO GATEAUX	200 g
LIEVITO DI BIRRA	100 g
ACQUA	550 g
AROMI	q.b.
MARGARINA HOMANN CROISSANT PATISSIER	700 g

Ripieno

DELIFOUR	1000 g
ALBUME	300 g
LIQUORE	100 g

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti dell'impasto, ad eccezione della margarina HOMANN Croissant Pâtissier, fino ad avere un impasto liscio e asciutto (VELO).

Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°C e U.R. 75% circa per due ore, o almeno fino al **raddoppiamento** del volume iniziale. 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. 75%, quindi cuocere come d'abitudine.



Pancosanti

Ogni giorno una Festa



Preimpasto

GOLDEN MIX	400 g
NATURVI-S	120 g
ACQUA	450 g
FARINA W280/300	300 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Far lievitare per 10/12 ore in cella di lievitazione a 25/26°C e comunque fino alla **triplicazione** del volume iniziale.

Impasto

PREIMPASTO	1271 g
GOLDEN MIX	600 g
ACQUA	50 g
UOVA INTERE	100 g
OLIO DI OLIVA	100 g
MIELE	50 g
PEPE	5 g
NOCI	150 g
UVETTA	700 g

Preparazione

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

Aggiungere poi nell'ordine tutti gli altri ingredienti.

(Temperatura finale dell'impasto 25/28°C).

Quando l'impasto è pronto, metterlo in cella a puntare circa 90 minuti a 27/30°C.

Fare quindi dei pezzi da 500/600 g circa e tornirli. Quando si sarà formata una leggera pelle sulla superficie, tornire di nuovo e mettere i pezzi su teglie a lievitare in cella a 27/30°C per circa 3/4 ore senza umidità.

Al termine della lievitazione, togliere dalla cella e lasciare che si formi una leggera pelle in superficie, quindi indorare con uovo sbattuto e con una lametta incidere la superficie ad una profondità di circa 1 cm, formando un quadrato.

Cuocere in forno a 180°C per 30/35 minuti.

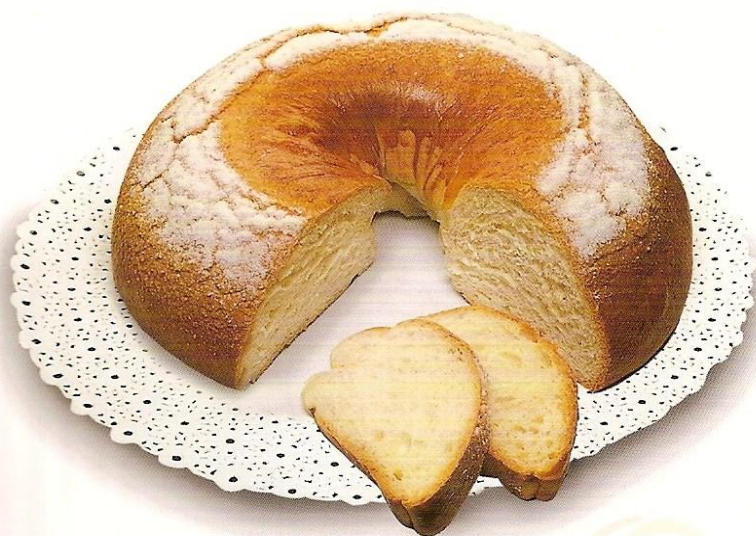


* I TEMPI DI IMPASTO SONO CALCOLATI SU IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI (52 BATTUTE AL MINUTO) PER LA TEMPERATURA DEGLI IMPASTI VEDI RETRO ULTIMA PAGINA.



Buccellato di Sarzana

Ogni giorno una Festa



Preimpasto

GOLDEN MIX	400 g
NATURVI-S	150 g
ACQUA	400 g
FARINA W280/300	250 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g

Preparazione

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

Impasto

PREIMPASTO	1201 g
GOLDEN MIX	600 g
UOVA INTERE	200 g
ZUCCHERO	120 g
PERFETTO GATEAUX	300 g
LIQUORE	30 g
AROMA ARANCIO	q.b.

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN MIX** e le uova intere per circa 20 minuti*, e comunque fino ad avere un impasto liscio e 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. 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). PER LA TEMPERATURA DEGLI IMPASTI VEDI RETRO ULTIMA PAGINA.



Buccellato di Lucca

Ogni giorno una Festa



Preimpasto

GOLDEN MIX	350 g
NATURVI-S	140 g
LATTE	500 g
FARINA W280/300	350 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g

Preparazione

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

Far lievitare per 12 ore in cella a 25/26°C e comunque fino alla **triplicazione** del volume iniziale.

Impasto

PREIMPASTO	1341 g
GOLDEN MIX	650 g
UOVA INTERE	100 g
TUORLI	80 g
ZUCCHERO	100 g
PERFETTO GATEAUX	350 g
SEMI DI ANICE	10 g
UVETTA E CANDITI	300 g
AROMA ANICE (ANETOLO)	q.b.

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN 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 e U.R. 75% 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.



PER LA TEMPERATURA DEGLI IMPASTI VEDI RETRO
ULTIMA PAGINA.

Braims



Panfrutto

Ogni giorno una Festa



Preimpasto

GOLDEN MIX	600 g
NATURVI-S	150 g
ACQUA	250 g
FARINA W280/300	150 g
UOVA INTERE	200 g
LIEVITO DI BIRRA	1 g
PERFETTO GATEAUX	200 g

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione di PERFETTO GATEAUX, per circa 20 minuti*, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere PERFETTO GATEAUX e terminare di impastare. Far lievitare per 10-12 ore in cella a 27°/28°C e U.R. 75%.

Impasto

PREIMPASTO	1551 g
GOLDEN MIX	400 g
UOVA INTERE	100 g
ZUCCHERO	100 g
BURRO FRESCO "ARTE PASTICCERA"	150 g
MACEDONIA DI FRUTTA CANDITA	
E/O MARRONI CANDITI	400 g
AROMI	q.b.

Ripieno

DELIFOUR	1000 g
LIQUORE FORTE (70°)	200 g
ALBUME	200 g

Preparazione

Impastare il preimpasto, **GOLDEN MIX** e le uova intere per circa 20 minuti*, fino ad avere un impasto liscio e asciutto (VELO). Aggiungere poi nell'ordine tutti gli altri ingredienti. Far puntare l'impasto in cella di lievitazione a 28/30°C e U.R. 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 arrotondarli e metterli in stampi tipo plum cake. Lasciare lievitare i pezzi in cella a 27/30°C e U.R. 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.



Importante

Come si ottiene la temperatura di impasto

LA TEMPERATURA D'IMPASTO DEVE ESSERE
COMPRESA TRA I 25° E I 28°C

TEMPERATURA D'IMPASTO DESIDERATA X 2 - TEMPERATURA AMBIENTE = TEMPERATURA LIQUIDI

Esempio:

VOLENDO OTTENERE UN IMPASTO A 27°C
AVENDO LA TEMPERATURA AMBIENTE DI 18°C:

$$27^{\circ}\text{C} \times 2 = 54^{\circ} -$$

$$18^{\circ} = \text{TEMPERATURA AMBIENTE}$$

$$36^{\circ}\text{C} \text{ TEMPERATURA LIQUIDI (burro, margarina, acqua)}$$

PER CHI USA L'IMPASTATRICE A SPIRALE, DAL RISULTATO OTTENUTO TOGLIERE 6°C.



28°C

25°C