

# PRESTIGE

# DOSE DORO



## NUOVA RICETTA APPLICATIVA CON UN RIDOTTO DOSAGGIO DI LIEVITO DI BIRRA

Le nuove ricette di Prestige garantiscono un ottimo sviluppo degli impasti in lievitazione e una riduzione dei tempi di lavorazione. Da oggi con una dose ridotta di lievito di birra.

## ECCELLENTE LAVORABILITÀ

Impasti ancora più elastici e di facile manipolazione.

## VOLUME E STRUTTURA

Ottimo sviluppo, alveolatura interna regolare e tipica, struttura della pasta elastica e soffice. Eccezionale solubilità al palato.

## Colomba lavorazione in giornata

### PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito di birra e tuorli per circa 20 minuti\* e comunque fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28°C con umidità dell'80-85% per 2 ore circa o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

\*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 12-14 minuti.

### PROCEDIMENTO IMPASTO

Impastare il pre-impasto, il PRESTIGE/GRAN PRESTIGE 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 (ammorbidito) e gli aromi ed infine la frutta, che sarà stata precedentemente scaldata, in modo da ottenere una temperatura finale dell'impasto di circa 28-29°C.

Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità 80-85% per 45-50 min.

Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g di impasto) ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti fino al formarsi di una leggera "pelle", quindi tornire nuovamente e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30°C a U.R. 80-85% e lasciar lievitare per 4-5 ore circa fino a quando l'impasto ha raggiunto il bordo superiore del pirottino. Togliere dalla cella e lasciar riposare a temperatura ambiente per altri 15 minuti fino alla formazione un sottile strato di "pelle" sulla superficie.

\*I tempi d'impasto sono calcolati su impastatrice a braccia tuffanti (52 battute al minuto). Per impastatrici a spirale i tempi si riducono a circa 16-18 minuti.

### COTTURA

Cuocere a 185°-190°C per 50-55 minuti in forno statico.

### PREIMPASTO

|               |         |
|---------------|---------|
| Prestige      | gr 1500 |
| Tuorlo d'uovo | gr 220  |
| Acqua         | gr 600  |
| Zucchero      | gr 50   |
| Lievito       | gr 45   |
| Burro         | gr 160  |

### IMPASTO

|                |         |
|----------------|---------|
| Preimpasto     |         |
| Prestige       | gr 1300 |
| Tuorlo d'uovo  | gr 210  |
| Zucchero       | gr 550  |
| Burro          | gr 740  |
| Acqua          | gr 430  |
| Frutta candita | gr 800  |
| Aroma q.b.     |         |