

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 notturna

PROCEDIMENTO PREIMPASTO

Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito 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 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore 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 minuti.

Spezzare l'impasto del peso desiderato (es. per pezzature da 1kg pesare 1100g d'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 di 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

PREIMPASTO

Prestige	gr 2000
Tuorlo d'uovo	gr 220
Acqua	gr 900
Zucchero	gr 150
Lievito	gr 15
Burro	gr 400

IMPASTO

Preimpasto	
Prestige	gr 1500
Tuorlo d'uovo	gr 210
Zucchero	gr 450
Burro	gr 500
Acqua	gr 430
Frutta candita	gr 800
Aroma q.b.	