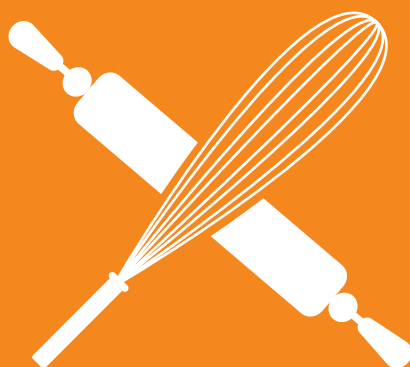
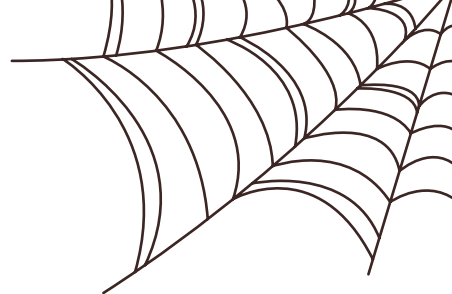




HALLOWEEN



SAIMA



BISCOTTI A FORMA DI ZUCCA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Farina di grano tenero* 500 gr
- *Panzucca Ireks* 500 gr
- *Burro* 500 gr
- *Zucchero* 550 gr
- *Uova* 100 gr
- *Baking (facoltativo)* 20 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria per 5 minuti con gancio a velocità 1.

Far riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero.

Stendere la pasta a mano o con la sfogliatrice portandola allo spessore desiderato (circa 6 - 7 mm). Tagliare i biscotti con gli appositi stampi a forma di zucca.

Infernare a circa 180°C e cuocere per circa 10 - 12 minuti.

ZUCCA DI PANE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Farina di grano tenero* 5000 gr
- *Panzucca Ireks* 5000 gr
- *Sale* 100 gr
- *Lievito* 300 gr
- *Acqua* 5000 gr

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare per 4 minuti in velocità 1 dopodichè 8 minuti a velocità 2 con spirale.

L'impasto deve raggiungere una temperatura di 26 - 27 °C e farlo riposare per 20 minuti nel mastello.

Spezzare in pastoni da 350 gr e formare a pagnotta. Far riposare per altri 15 minuti.

Formare nuovamente a pagnotta, con dello spago da cucina avvolgere la pagnotta in modo da creare 8 sezioni identiche, porre con la chiusura verso il basso a lievitare su telai leggermente infarinati.

Far lievitare in cella di lievitazione a 35°C e 75% U.R. per 45 minuti.

Cuocere a 230°C con vapore e ridurre subito la temperatura a 210°C. Cuocere per circa 35 minuti.

MUFFIN SALATI



INGREDIENTI

Ingredienti

- Panzucca Ireks 200 gr
- Uova 150 gr
- Olio vegetale 100 gr
- Latte 100 gr
- Formaggio grattugiato 100 gr
- Piselli 100 gr
- Prosciutto cotto a cubetti 200 gr
- Baking 10 gr

Ingredienti Crema di formaggio

- Cream cheese Debic 500 gr
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti, tranne piselli e prosciutto a cubetti, per circa 3 minuti in planetaria con la foglia a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare gli ingredienti mancanti e miscelare per un ulteriore minuto.

Dosare l'impasto con un sac à poche nei pirottini da 60 gr (riempirli fino a tre quarti).

Infornare a circa 190°C.

Cuocere per circa 18 minuti con tiraggio chiuso; dopo 5 minuti di cottura, dare vapore.

PROCEDIMENTO CREMA DI FORMAGGIO

Montare il formaggio in una bacinella, regolare di sale e pepe. Dressare con un sac à poche e il beccuccio fresato.



SAIMA

