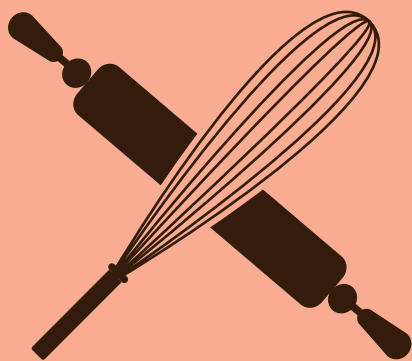




PRIMA COLAZIONE


SAIMA











Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT ISCHITANO



INGREDIENTI

IMPASTO BRIOCHE

<i>Croi-or</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Mélange perfetto Gateaux</i>	100 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma brioche in emulsione</i>	15 gr
<i>Pasta mandarino tardivo</i>	20 gr
<i>Sale</i>	5 gr

IMPASTO SFOGLIA

<i>Leviplus</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	500 gr
<i>Mélange perfetto Croissant</i>	700 gr

ASSEMBLAGGIO (RAPPORTO 1 A 3)

<i>Pasta brioche</i>	1500 gr
<i>Pasta sfoglia</i>	500 gr

ASSEMBLAGGIO (RAPPORTO 1 A 4)

<i>Pasta brioche</i>	1500 gr
<i>Pasta sfoglia</i>	375 gr

PROCEDIMENTO

IMPASTO BRIOCHE

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro e gli aromi, con foglia a media velocità per circa 12 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il burro emulsionato con gli aromi e terminare l'impasto. Lasciare riposare in cella di lievitazione a 30°C per circa 30 minuti. Estrarre l'impasto dalla cella, stenderlo e riporlo in abbattitore o in frigo a +2°C per 20/30 minuti.

IMPASTO SFOGLIA

Impastare tutti gli ingredienti, tranne la Melange perfetto croissant, con foglia per circa 4 minuti a media velocità (fino ad ottenere un impasto ruvido). Lasciar riposare l'impasto per 5/10 minuti a 4°C. Incassare la Melange perfetto croissant dando 1 piega semplice e una doppia. Far riposare l'impasto per 10 minuti in frigo a +4°C. Ripetere la stessa operazione dando 1 piega semplice e una doppia.

ASSEMBLAGGIO

Stendere in dimensioni uguali la pasta sfoglia e la pasta brioche. Dare una piega semplice e riporre in frigo a +3°C per 15 minuti. Utilizzare la sfogliatrice per ottenere uno spessore di 3 mm, formare e lasciar lievitare in cella per 60/90 minuti a 30°C.

DECORAZIONE: spruzzare con doratura spray all'uovo di Eurovo prima della cottura

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: farcire con ArteCrema pasticceria e amarena

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT GRAN CAFFÈ



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	425 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	25 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO AL CAFFÈ

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	15/20 gr
<i>Mélange perfetto Gateaux</i>	60 gr
<i>Cacao</i>	30 gr
<i>Acqua</i>	420 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant al caffè arabica 100% incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta al caffè 100% arabica</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Si consiglia di sciogliere il caffè arabica nell'acqua presente in ricetta, mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Si consiglia di sciogliere il caffè arabica nell'acqua presente in ricetta, mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio, stendere dando 3 pieghe semplici metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta al caffè e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant al caffè, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema Rio Blanc GLF

Croissanteria e Vienniserie

CROISSANT PISTACCHIO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma</i>	q.b

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Parfaito croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO VERDE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Colore verde in polvere</i>	1/2 gr
<i>Pasta pistacchio Mediterraneo</i>	140 gr
<i>Acqua</i>	380 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta verde</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a + 2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Stendere dando 3 pieghe semplici, metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta verde e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema Rio Pistacchio GLF

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT DUETTO CIOCK



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis braims</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma</i>	q.b.

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO CACAO E NOCCIOLA

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20 gr
<i>Pasta nocciola Piemonte IGP scura</i>	140 gr
<i>Cacao</i>	70 gr
<i>Acqua</i>	430 gr
<i>Uova intere</i>	100 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta cacao e nocciola</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché appiattirle un pò e sempre coperta dal nylon metterlo a raffreddare in abbattitore o in frigo a +2° per 30 minuti.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta cacao e nocciola e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema alla nocciola Golosella

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT CEREALI E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

<i>Waldkorn croissant</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua fredda</i>	400 gr
<i>Pasta mandarino</i>	20 gr
<i>Miele</i>	40 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	350 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO CACAO E NOCCIOLA

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20 gr
<i>Pasta nocciola Piemonte IGP scura</i>	140 gr
<i>Cacao</i>	70 gr
<i>Acqua</i>	430 gr
<i>Uova intere</i>	100 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant ai cereali antichi incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta cacao e nocciola</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Impastare waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio o fino la formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la mëlange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 15 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché appiattirle un po' e sempre coperta dal nylon metterlo a raffreddare in abbattitore o in frigo a +2° per 30 minuti

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta cacao e nocciola e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant ai cereali antichi, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 3 mm. Formare e lasciare lievitare.

DECORAZIONE: spruzzare con doratura spray all'uovo di Eurovo prima della cottura

COTTURA: 170°C per 15/18 minuti

FARCITURA: frutti rossi Waldkorn

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT SFOGLIATO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma in pasta mandarino</i>	20 gr
<i>Aroma croissant in emulsione</i>	20 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°. Stendere la pasta dello spessore di circa 3 mm, formare e lasciare lievitare.

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT ANTICA NAPOLI



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

<i>Leviplus</i>	1000 gr
<i>Miele</i>	30 gr
<i>Lievito di birra</i>	25/30 gr
<i>Latte</i>	450 gr
<i>Aroma vaniglia in emulsione</i>	20 gr
<i>Croissant Patisser</i>	500 gr

IMPASTO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	500 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/30 gr
<i>Acqua</i>	130 gr
<i>Uova</i>	75 gr
<i>Pasta mandarino</i>	10 gr
<i>Aroma brioche in emulsione</i>	10 gr
<i>Burro o melange</i>	100 gr

PROCEDIMENTO

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto grezzo non troppo impastato 3/5 minuti, far puntare la pasta 5/10 minuti a 4°C. Incassare il croissant patissier dando 3 pieghe semplici con riposo alternato.

IMPASTO BRIOCHE

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, incorporare il burro o la melange, terminare l'impasto dopo averlo assorbito del tutto. Fare puntare la pasta per 35/40 minuti 27/30°C.

PER LA COMPOSIZIONE

(Rapporto della pasta 70% Impasto leviplus 30% Brioche). Stendere la pasta brioche e sovrapporre la pasta leviplus incassata e laminata, riporre in sfogliatrice, portare ad uno spessore di 3/4 mm formare e fare lievitare per 60/90 minuti circa.

DECORAZIONE: lucidare prima della cottura con doratura spray all'uovo di Eurovo

COTTURA: 180°C per 15 minuti circa

FARCITURA: crema pasticceria, amarascata gold

Croissanteria e Viennioserie

CROISSANT ANTICA NAPOLI AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

<i>Leviplus</i>	1000 gr
<i>Miele</i>	30 gr
<i>Lievito di birra</i>	25/30 gr
<i>Latte</i>	450 gr
<i>Aroma vaniglia in emulsione</i>	20 gr
<i>Croissant Patisser</i>	500 gr

IMPASTO BRIOCHE CACAO E NOCCIOLA

<i>Croi-vis</i>	500 gr
<i>Lievito di birra</i>	15/20 gr
<i>Acqua</i>	210 gr
<i>Uova intere</i>	50 gr
<i>Pasta nocciola Piemonte</i>	70 gr
<i>IGP scura</i>	

PROCEDIMENTO

PASTA SFOGLIA LIEVITATA

Impastare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto grezzo non troppo impastato 3/5 minuti, far puntare la pasta 5/10 minuti a 4°C. Incassare il croissant patissier dando 3 pieghe semplici con riposo alternato.

IMPASTO BRIOCHE AL CACAO E NOCCIOLA

Impastare tutti gli ingredienti tranne la pasta di nocciola, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, incorporare la pasta di nocciola e terminare. Fare puntare la pasta per 35/40 minuti a 27/30 C°.

PER LA COMPOSIZIONE

(Rapporto della pasta 70% Impasto Leviplus 30% Brioche al cacao e nocciola).

Stendere la pasta brioche e sovrapporre la pasta sfoglia, incassata e laminata, riporre in sfogliatrice, portare ad uno spessore di 3/4 mm formare e fare lievitare per 60/90 minuti circa.

DECORAZIONE: lucidare prima della cottura con doratura spray all'uovo di Eurovo

COTTURA: 185°C per 15 minuti circa

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO MOKA



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	425 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	25 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Parfaito croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO AL CAFFÈ

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Caffè arabica 100%</i>	15/20 gr
<i>Mélange perfetto Gateaux</i>	60 gr
<i>Cacao</i>	30 gr
<i>Acqua</i>	420 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant al caffè arabica 100% incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta al caffè 100% arabica</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Si consiglia di sciogliere il caffè arabica nell'acqua presente in ricetta, mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Si consiglia di sciogliere il caffè arabica nell'acqua presente in ricetta, mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Stendere dando 3 pieghe semplici metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta al caffè e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant al caffè, passarli nella sfogliatrice appiattirli insieme portando ad uno spessore di 3 mm. Con una lama da pane, fare dei tagli trasversali per tutta la superficie della pasta, incidendo solo la pasta al caffè. Tagliare delle strisce da 7,5x10 cm, inserire all'interno 2 barrette di cioccolato callebaut fondente arrotolare con la classica forma del Pain au chocolat, lasciare lievitare. Cottura a 180° per 15 minuti circa.

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO LAMPONE E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma</i>	q.b.

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO ROSSO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Colore rosso in polvere</i>	6 gr
<i>Mélange perfetto Gateaux</i>	50 gr
<i>Acqua</i>	380 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta rossa</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Stendere dando 3 pieghe semplici, metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta rossa e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice ed appiattirli insieme portando ad uno spessore di 3mm. Con una lama da pane, fare dei tagli trasversali per tutta la superficie della pasta, incidendo solo la pasta Rossa. Tagliare delle strisce da 7,5x10 cm inserire all'interno 2 barrette di cioccolato callebaut fondente arrotolare con la classica forma del Pain au chocolat, lasciare lievitare. Cottura a 180° per 15 minuti circa. Farcitura con confettura extra lampone Giuso.

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO CIOCCO CIOK



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma in pasta mandarino</i>	20 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO CACAO E NOCCIOLA

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20 gr
<i>Pasta nocciola Piemonte IGP scura</i>	140 gr
<i>Cacao</i>	70 gr
<i>Acqua</i>	430 gr
<i>Uova intere</i>	100 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta cacao e nocciola</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant Braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché appiattirle un pò e sempre coperta dal nylon metterlo a raffreddare in abbattitore o in frigo a +2° per 30 minuti.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta cacao e nocciola e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice ed appiattirli insieme portando ad uno spessore di 3mm. Con una lama da pane, fare dei tagli trasversali per tutta la superficie della pasta, incidendo solo la pasta al cacao. Tagliare delle strisce da 7,5x10 cm inserire all'interno 2 barrette di cioccolato callebaut fondente, arrotolare con la classica forma del Pain au chocolat, lasciare lievitare. Cottura a 180° per 15 minuti circa.

Croissanteria e Viennioserie

FAGOTTINO MANDORLA E PISTACCHIO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis braims</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma</i>	q.b.

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PER IL PASTELLO VERDE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Colore verde in polvere</i>	1/2 gr
<i>Pasta pistacchio mediterraneo</i>	140 gr
<i>Acqua</i>	380 gr

PER LA COMPOSIZIONE

<i>Pasta croissant incassata e laminata</i>	1800 gr
<i>Pasta verde</i>	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 8 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Stendere dando 3 pieghe semplici, metterlo in frigo per 30 minuti a +2°.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta verde e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant, passarli nella sfogliatrice ed appiattirli insieme portando ad uno spessore di 3 mm. Con una lama da pane, fare dei tagli trasversali per tutta la superficie della pasta, incidendo solo la pasta verde. Tagliare delle strisce da 7,5x10 cm inserire all'interno 1 barrette di cioccolato callebaut fondente e un bastoncino di base marzapane bitter di uno spessore di diametro 1 cm diametro e della stessa larghezza del fagotto, arrotolare con la classica forma del Pain au chocolat, lasciare lievitare. Cottura a 180° per 15 minuti circa.

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE CRUNCHY AL CACAO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Uova intere</i>	50 gr
<i>Acqua</i>	220 gr
<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Latte fresco</i>	180 gr
<i>Cacao</i>	50 gr
<i>Aroma in emulsione brioche</i>	20 gr

FROLLA CRUNCHY

<i>Burro cremoso</i>	250 gr
<i>Zucchero a velo</i>	200 gr
<i>Farina frolla</i>	370 gr
<i>Uova</i>	50 gr
<i>Farina di mais tipo fumetto</i>	90 gr
<i>Cacao</i>	30 gr
<i>Sale</i>	3 gr
<i>Vaniglia</i>	2 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro, in una bacinella della planetaria munita di foglia, azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, incorporare il burro o la margarina fino al completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare una pallina di 50 gr e dare una leggera stretta. Fare lievitare, e prima della cottura, spennellare la superficie con poco acqua, coppare dei dischetti di frolla crunchy al cacao di diametro 6,5 cm.

FROLLA CRUNCHY

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto compatto. Stendere su due fogli di carta da forno a uno spessore di 2 mm. Porre in frigo almeno 1 ora prima dell'utilizzo.

COTTURA

180° per 15/17 minuti circa

FINITURA

Farcire la brioche al cacao dalla parte di sotto con crema Rio pistacchio GL. Lucidare una sola parte con gelosa neutra Giuso, l'altra metà spolverare con zucchero a velo.

Croissanteria e Viennoserie

CONO GIRELLA CEREALI E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

Waldkorn croissant	1000 gr
Lievito di birra	20/25 gr
Acqua fredda	400 gr
Pasta mandarino	20 gr
Miele	40 gr

PER LE PIEGHE

Mélange Perfetto croissant	350 gr
----------------------------	--------

PER IL PASTELLO CACAO E NOCCIOLA

Croi-vis	1000 gr
Lievito di birra	20 gr
Pasta nocciola Piemonte IGP scura	140 gr
Cacao	70 gr
Acqua	430 gr
Uova intere	100 gr

PER LA COMPOSIZIONE

Pasta croissant ai cereali antichi incassata e laminata	1800 gr
Pasta cacao e nocciola	600 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Impastare waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio o fino la formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la mëlange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 15 minuti a +2°.

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché appiattirle un pò e sempre coperta dal nylon metterlo a raffreddare in abbattitore o in frigo a +2° per 30 minuti.

PER LA COMPOSIZIONE

Una volta ben freddo stendere la pasta cacao e nocciola e metterlo sopra ad un foglio di pasta croissant ai cereali antichi, passarli nella sfogliatrice portando ad uno spessore di 4 mm, spruzzare con la doratura spray Eurovo e arrotolare su se stesso a forma di girella dando un diametro di 4-5 cm circa. Tagliare quindi in dischi di circa 2 cm di spessore. Fare lievitare. Decorazione: Spruzzare i cestini con la doratura Spray all'uovo Eurovo. Cottura: 170° C per 15/18 minuti. Farcitura: confettura extra ai mirtilli Giuso

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE CAPPUCCINO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Uova intere</i>	50 gr
<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Latte fresco</i>	450 gr
<i>Caffè liofilizzato arabica 100%</i>	20 gr
<i>Aroma in emulsine brioche</i>	20 gr

CRUMBLE AL CACAO

<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Zucchero di canna grezzo</i>	200 gr
<i>Farina frolla</i>	170 gr
<i>Cacao</i>	20 gr
<i>Farina di mais</i>	40 gr
<i>Farina di mandorle</i>	200 gr
<i>Sale</i>	3 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro, avendo cura di sciogliere il caffè nel latte presente in ricetta. In una bacinella della planetaria munita di foglia, azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, incorporare il burro o la margarina fino al completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare una pallina di 50 gr e dare una leggera stretta. Fare lievitare, e prima della cottura spruzzare con doratura spray all'uovo Eurovo. Cottura : 180°/190° per 12/15 minuti circa.

CRUMBLE AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto leggermente compatto. Sgranare su teglia, abbattere in negativo.

COTTURA

160° per 10 minuti valvola aperta, poi continuare altri 10 minuti a 150°

FINITURA

Farcire la brioche al cappuccino con tiramisù debic da sopra in modo abbondante, decorare con il crumble cotto, passare qualche minuto in abbattitore o frigorifero, glassare la superficie con il kiddy cover al caffè della komplet.

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE CLASSIC BON



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Uova intere</i>	150 gr
<i>Burro o margarina</i>	200 gr
<i>Acqua</i>	250 gr
<i>Pasta scorzone d'arancia</i>	20 gr
<i>Aroma in emulsine brioche</i>	20 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro. in una bacinella della planetaria munita di foglia, azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, incorporare il burro o la margarina fino al completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta in telo di nylon per una mezzoretta in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare due palline, una di 50 gr, e l'altra di 25 gr, dare una leggera stretta e dopo un pò di riposo accoppiare. Fare lievitare e prima della cottura spruzzare con doratura spray all'uovo Eurovo.

COTTURA

180°/190 per 12/15 minuti circa

Croissanteria e Viennioserie

BRIOCHE AMARETTO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO BRIOCHE

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	30/50 gr
<i>Burro o margarina</i>	100 gr
<i>Latte fresco</i>	500 gr
<i>Pasta scorzone d'arancia</i>	20 gr
<i>Aroma in emulsine brioche</i>	20 gr

GLAXA

<i>Glaxa</i>	1000 gr
<i>Albume d'uovo</i>	500 gr
<i>Olio di semi</i>	50 gr

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme tranne il burro. In una bacinella della planetaria munita di foglia, azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 12 minuti o finché l'impasto sarà liscio, incorporare il burro o la margarina fino al completo assorbimento. Lasciare riposare la pasta in telo di nylon per 40/60 minuti in cella di lievitazione a 30°, dopodiché formare delle palline di 40 gr, dare una leggera stretta e dopo disporre in teglia 60x40, 35 pezzi. Fare lievitare e prima della cottura glassare con Glaxa braims e zucchero semolato, spolverare con zucchero a velo.

GLAXA

Preparare la Glaxa Braims 2 ore prima della cottura.

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, azionare in modalità moderata per 3 minuti circa. Coprire il composto ottenuto, utilizzare sulla brioche all'Amaretto.

COTTURA

180°/190 per 12/15 minuti circa.

FINITURA

Spennellare le brioche all'Amaretto in maniera delicata e non troppo, con gelosa neutra, cospargere di granella di amaretto Giuso.

Croissanteria e Viennioserie

GIRELLA AI CEREALI CON UVETTA E ARANCIO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

Waldkorn croissant	1000 gr
Lievito di birra	20/25 gr
Acqua fredda	400 gr
Pasta mandarino	20 gr
Miele	40 gr

PER LE PIEGHE

Mélange Perfetto croissant	350 gr
----------------------------	--------

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Impastare Waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio, o fino la formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la mèleange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta ad uno spessore di 4 mm spalmare un strato sottile di crema pasticcera, cospargere cubetti d'arancio 6x6 mm di frutta Giuso e uvetta australiana 6 corone, arrotolare su se stesso a forma di girella dando un diametro di 4-5 cm circa. Tagliare quindi in dischi di circa 2 cm di spessore. Fare lievitare.

DECORAZIONE

Spruzzare la girella con la doratura Spray all'uovo Eurovo, decorare con Waldkorn Dekor

COTTURA

170°C per 15/18 minuti.

Croissanteria e Viennioserie

CESTINO DI MELE AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO AI FARRI ANTICHI

Waldkorn croissant	1000 gr
Lievito di birra	20/25 gr
Acqua fredda	400 gr
Pasta mandarino	20 gr
Miele	40 gr

PER LE PIEGHE

Mélange Perfetto croissant	350 gr
----------------------------	--------

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Impastare Waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio, o fino la formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la mèleange perfetto croissant dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta ad uno spessore di 4 mm spruzzare con la doratura spray Eurovo e arrotolare su se stesso a forma di girella dando un diametro di 4-5 cm circa. Tagliare quindi in dischi di circa 2 cm di spessore. Fare lievitare.

DECORAZIONE

Spruzzare i cestini con la doratura Spray all'uovo Eurovo, decorare con Waldkorn Dekor, e schiacciare il centro formando un cestino, farcire con spuntone di crema pasticcera e fruffi mela.

COTTURA

170°C per 15/18 minuti

Croissanteria e Viennioserie

SACCOTTINO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma in pasta mandarino</i>	20 gr
<i>Aroma croissant in emulsione</i>	20 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

COMPOSIZIONE

Quindi stendere la pasta croissant, portando ad uno spessore di 3mm. Tagliare dei rettangoli dimensioni 6,5x16 cm, sovrapporre la pasta croissant di pari metà dimensione e lasciare lievitare.

DECORAZIONE

Lucidare il fagottino con la doratura spray Eurovo e abbondante zucchero a velo prima della cottura.

COTTURA

180° per 15 minuti circa

Croissanteria e Viennioserie

SACCOTINO MANDORLE E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

PER IL PASTELLO

<i>Croi-vis</i>	1000 gr
<i>Lievito di birra</i>	20/25 gr
<i>Acqua</i>	400 gr
<i>Aroma in pasta mandarino</i>	20 gr
<i>Aroma croissant in emulsione</i>	20 gr

PER LE PIEGHE

<i>Mélange Perfetto croissant</i>	400 gr
-----------------------------------	--------

PROCEDIMENTO

PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme, in una bacinella della planetaria munita di foglia. Azionare la macchina e impastare ad una velocità media per circa 10/12 minuti o finché l'impasto sarà liscio. Lasciare riposare per 30 minuti in frigo a +2°.

PER LE PIEGHE

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogliarlo con la perfetto croissant braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 30 minuti a +2°.

COMPOSIZIONE

Quindi stendere la pasta croissant, portando ad uno spessore di 3 mm. Tagliare dei rettangoli dimensioni 6,5x16 cm inserire all'interno 1 barretta di cioccolato e un bastoncino di base marzapane bitter, della stessa misura della barretta di cioccolato callebaut fondente, sovrapporre la pasta croissant di pari metà dimensione e lasciare lievitare.

DECORAZIONE

Lucidare il fagottino con la doratura spray Eurovo e abbondante zucchero a velo prima della cottura.

COTTURA

180° per 15 minuti circa

Soft

TRANCIO ALLA FRUTTA



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	300 gr
Burro anidro liquido	100 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con la spatola a forte velocità per circa 3/4 minuti.
Colare in teglia 60x20 cm e decorare con frutta sciroppata tagliata a fette.

COTTURA

190° per circa 50/55 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra giusto.

Soft

TRANCIO ALLA PESCA



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	300 gr
Burro anidro liquido	100 gr

CRUMBLE AL CACAO

Melange Perfetto Gateaux	200 gr
Zucchero di canna grezzo	200 gr
Farina frolla	170 gr
Cacao	20 gr
Farina di mais	40 gr
Farina di mandorle	200 gr
Sale	3 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con la spatola a forte velocità per circa 3 / 4 minuti.
Colare in teglia 60x20 e decorare con pesche sciroppate e crumble al cacao.

COTTURA

190° per circa 50/55 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra giuso.

CRUMBLE AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.

Soft

MUFFIN YOGOSOFT



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	400 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare Yogosoft, acqua e olio a forte velocità con spatola per 3 minuti. Colare negli appositi pirottini.

La ricetta base può essere addizionata di:

Granella di nocciola (200 gr)

Chunks cioccolato fondente (200 gr)

Uva sultanina (300 gr)

Colare negli appositi stampi. Prima della cottura decorare con zucchero semolato e zucchero a velo.

COTTURA

180°C per 18/20 minuti circa

Soft

MUFFIN AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

<i>Black soft</i>	1000 gr
<i>Olio di semi</i>	450 gr
<i>Uova</i>	300 gr
<i>Acqua</i>	100 gr
<i>Chuncks cioccolato fondente</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare black soft, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per circa 3 minuti, a fine impasto aggiungere i chunks fondente fino ad ottenere una distribuzione omogenea.

Colare negli appositi stampi. Prima della cottura decorare con zucchero semolato e zucchero a velo.

COTTURA

190°C per circa 18/20 minuti

Soft

MUFFIN VALBELLA



INGREDIENTI

<i>Valbella soft</i>	1000 gr
<i>Uova</i>	300 gr
<i>Olio di semi</i>	300 gr
<i>Latte</i>	100 gr
<i>Chunks cioccolato fondente</i>	300 gr

CRUMBLE AL CACAO

<i>Melange Perfetto Gateaux</i>	200 gr
<i>Zucchero di canna grezzo</i>	200 gr
<i>Farina frolla</i>	170 gr
<i>Cacao</i>	20 gr
<i>Farina di mais</i>	40 gr
<i>Farina di mandorle</i>	200 gr
<i>Sale</i>	3 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti per 3 minuti alla media velocità, a fine impasto aggiungere Chunks cioccolato fondente callebaut fino ad ottenere una distribuzione omogenea.

Colare l'impasto negli appositi pirottini e decorare con crumble al cioccolato reso a granella.

COTTURA

190°C per 30 minuti ca.

CRUMBLE AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.

Soft

TORTINO ALL'ALBICOCCA



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	200 gr
Burro anidro liquido	200 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare Yogosoft, acqua e olio e burro anidro a forte velocità con spatola per 3 minuti.
Colare negli appositi stampi.
Prima della cottura farcire e decorare con passata oro di albicocca unica Giuso.

COTTURA

180°C per circa 18/20 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra Giuso.

Soft

TORTINO ALLE CAROTE



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Olio di semi	360 gr
Carote grattugiate	250 gr
Cannella	5 gr
Noci in granella	150 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti tranne le noci in granella con la spatola a forte velocità per circa 3/4 minuti, aggiungere poi le noci fino ad ottenere una distribuzione omogenea.

COTTURA

190°C per 25/30 minuti ca.

Soft

TORTINO BIGUSTO AL LAMPONE



INGREDIENTI

1° IMPASTO

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	200 gr
Burro anidro liquido	200 gr

2° IMPASTO

Black soft	1000 gr
Olio di semi	250 gr
Burro anidro liquido	200 gr
Uova	300 gr
Acqua	100 gr

PROCEDIMENTO

1° IMPASTO

Mescolare Yogosoft, acqua e olio e burro anidro a forte velocità con spatola per 3 minuti.

2° IMPASTO

Ottenuti i due composti versare nello stampo in maniera alternata in modo tale da ottenere una spirale.
Farcire con confettura Extra al lampone Giuso.

COTTURA

180°C per circa 18/20 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra Giuso.

Soft

TORTINO AL CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Olio di semi	250 gr
Burro anidro liquido	200 gr
Uova	300 gr
Acqua	100 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per circa 3 minuti. Prima della cottura farcire e decorare con passata oro ai frutti di bosco unica Giuso.

COTTURA

180°C per circa 18/20 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra Giuso.

Fritti

GRAFFA FRITTA



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti. Tagliare la pasta del peso desiderato e dargli la classica forma a ciambella. Adagiare su teglia infarinata.

Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Non fritti

CIAMBELLA AL FORNO



INGREDIENTI

Yogofine	1000 gr
Acqua	300 gr
Burro/Melange	200 gr
Uova intere	150 gr
Lievito di birra	40 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 15 minuti. Stendere la pasta in sfogliatrice all'altezza di 1.5 cm e stampare con tagliapasta. Far lievitare a 30° per circa un'ora e mezza circa. Cuocere a 180/190°C per circa 10-12 minuti. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e decorarli con zucchero semolato e zucchero a velo.

Fritti

KRAPFEN FRITTO



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti.

Tagliare la pasta del peso desiderato ed arrotolare.

Adagiare su teglia infarinata, si consiglia di infarinare anche la parte superiore del krapfen e comprimere le palline per ottenere una forma più regolare.

Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Non fritti

KRAPFEN AL FORNO



INGREDIENTI

Yogofine	1000 gr
Acqua	300 gr
Burro/Melange	200 gr
Uova intere	150 gr
Lievito di birra	40 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti. Tagliare la pasta delle palline del peso di 25-30 grammi per krapfen piccoli o 50-60 gr per quello grande. Adagiare su teglia krapfen, precedentemente unta con burro fuso.

Far lievitare a 30° per circa un'ora e mezza circa.

Cuocere a 180/190° C per circa 10 minuti per la pezzatura piccola e circa 12 per quella grande. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e decorarli con zucchero semolato e zucchero a velo.

Fritti

DONUT LAMPONE



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stendere nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare 5 minuti, quindi stampare con un coppa pasta dando la classica forma da donut. Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Farcire confettura extra lampone, e glassare con kiddy cover rosa. Decorare a piacere.

Fritti

DONUT GOLOSELLO



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stendere nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare 5 minuti, quindi stampare con un coppa pasta dando la classica forma da donut. Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Farcire con crema spalmabile alla nocciola (Golosella, Rio nocciola, ecc) e glassare con kiddy cover fondente. Decorare con crispeals fondente.

Fritti

DONUT PISTACCHIO



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stendere nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare 5 minuti, quindi stampare con un coppa pasta dando la classica forma da donut. Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Farcire con crema Rio pistacchio e glassare con kiddy cover nocciola. Decorare con granella di nocciola.

Fritti

DONUT NOCCIOLATTE



INGREDIENTI

<i>Galaberliner</i>	1000 gr
<i>Acqua</i>	circa 275 gr
<i>Uova intere</i>	200 gr
<i>Lievito di birra</i>	30 gr
<i>Pasta scorzone arancio</i>	70 gr

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10 minuti. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stendere nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare 5 minuti, quindi stampare con un coppa pasta dando la classica forma da donut. Far lievitare circa 50 minuti a 30°, friggere a 170°C.

Farcire con crema spalmabile latte nocciola e glassare con kiddy nocciola. Decorare con crispeals latte.

Lievitata

BIJOÛ



INGREDIENTI

BIGA

Golden Now	500 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua	500 gr
Quantità totale biga	1050 gr

IMPASTO

Biga	1050 gr
Golden Now	2000 gr
Naturvi-s	400 gr
Tuorli (prima parte)	350 gr
Acqua	500 gr
Zucchero	500 gr
Tuorli (seconda parte)	350 gr
Burro	1000 gr
Aroma vaniglia francese	60 gr
Aroma panettone in emulsione	100 gr
Pasta arancio	100 gr
Cubetti di arancia candita	1500 gr

Quantità totale impasto finale	7910 gr
-----------------------------------	---------

PROCEDIMENTO

BIGA

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

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. del 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.

IMPASTO

Impastare la Biga, Golden Now, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica.

Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli e contemporaneamente il burro a temperatura ambiente. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata a 30°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme.

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 per 60/90 minuti in cella a 30°C con U.R. del 70%. Spezzare nel peso desiderato, formare delle palline da 60 grammi, porle

PER LA GLAXA

Mix Glaxa	1000 gr
Albume d'uovo pastorizzato	500 gr
Olio di semi di girasole	50 gr

nei pirottini da 4 once e collocarli in cella a 30°C con U.R. 70% per la lievitazione finale. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 4 ore o comunque fino alla triplicazione dell'impasto nei pirottini (in assenza di celle le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente. I tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione dell'impasto nei pirottini).

PRIMA DI CUOCERE

Glassare con Glaxa Braims e cospargere la superficie con mandorle intere e zucchero grosso in granella, infine spolverare con zucchero a velo.

GLASSA

Miscelare tutti gli ingredienti previsti nella ricetta fino ad ottenere una glassa omogenea e lucida. Spalmare sulla superficie del prodotto da glassare e decorare secondo le proprie esigenze produttive.

N.B. : la preparazione della glassa deve avvenire almeno 3-4 ore prima del suo utilizzo.

COTTURA

c.a. 20 minuti a 160/170°C
(17 minuti valvola chiusa, 3 valvola aperta)



Lievitata

BIJOÙ AL PISTACCHIO



INGREDIENTI

BIGA

Golden Now	500 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua	500 gr
Quantità totale biga	1050 gr

IMPASTO

Biga	1050 gr
Golden Now	2000 gr
Naturvi-s	400 gr
Tuorli (prima parte)	350 gr
Acqua	500 gr
Zucchero	500 gr
Tuorli (seconda parte)	350 gr
Burro	1000 gr
Aroma vaniglia francese	60 gr
Pasta arancio	100 gr

Quantità totale
impasto finale 6310 gr

PROCEDIMENTO

BIGA

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

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. del 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.

IMPASTO

Impastare la Biga, Golden Now, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica.

Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli e contemporaneamente il burro a temperatura ambiente. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

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 per 60/90 minuti in cella a 30°C con U.R. del 70%.

Spezzare nel peso desiderato, formare delle palline da 50 grammi, porle nei pirottini da 4 once e collocarli in cella a 30°C con U.R. 70% per la lievitazione finale.

La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 4 ore o comunque fino alla triplicazione dell'impasto nei pirottini (in assenza di celle le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente. I tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione dell'impasto nei pirottini).

COTTURA

c.a. 20 minuti a 160/170°C
(17 minuti valvola chiusa, 3 valvola aperta)

FARCITURA E DECORAZIONE

Appena freddi farcire con crema RIO Pistacchio GLF.
Glassare con Kiddy cover Fondente Komplet.



Lievitata

BIJOÙ AI MIRTILLI



INGREDIENTI

BIGA

Golden Now	500 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua	500 gr
Quantità totale biga	1050 gr

IMPASTO

Biga	1050 gr
Golden Now	2000 gr
Naturvi-s	400 gr
Tuorli (prima parte)	350 gr
Acqua	500 gr
Zucchero	500 gr
Tuorli (seconda parte)	350 gr
Burro	1000 gr
Aroma vaniglia francese	60 gr
Pasta arancio	100 gr

Quantità totale
impasto finale 6310 gr

PROCEDIMENTO

BIGA

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

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. del 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.

IMPASTO

Impastare la Biga, Golden Now, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica.

Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli e contemporaneamente il burro a temperatura ambiente. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

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 per 60/90 minuti in cella a 30°C con U.R. del 70%.

Spezzare nel peso desiderato, formare delle palline da 50 grammi, porle nei pirottini da 4 once e collocarli in cella a 30°C con U.R. 70% per la lievitazione finale.

La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 4 ore o comunque fino alla triplicazione dell'impasto nei pirottini (in assenza di celle le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente. I tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione dell'impasto nei pirottini).

COTTURA

c.a. 20 minuti a 160/170°C
(17 minuti valvola chiusa, 3 valvola aperta)

FARCITURA E DECORAZIONE

Appena freddi farcire con confettura extra Mirtilli o Lampone Giuso. Glassare con Kiddy cover Rosa Komplet.



Lievitata

PANFRUTTO ALL'ARANCIA



INGREDIENTI

BIGA

Golden Now	500 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua	500 gr
Quantità totale biga	1050 gr

IMPASTO

Biga	1050 gr
Golden Now	2000 gr
Naturvi-s	400 gr
Tuorli (prima parte)	350 gr
Acqua	500 gr
Zucchero	500 gr
Tuorli (seconda parte)	350 gr
Burro	1000 gr
Aroma vaniglia francese	60 gr
Aroma panettone in emulsione	100 gr
Pasta arancio	200 gr
Cubetti di arancia candita	1300 gr

Quantità totale impasto finale	7810 gr
-----------------------------------	---------

PROCEDIMENTO

BIGA

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

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. del 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.

IMPASTO

Impastare la Biga, Golden Now, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli e contemporaneamente il burro a temperatura ambiente. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata a 30°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme.

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 per 60/90 minuti in cella a 30°C con U.R. del 70%. Spezzare nel peso desiderato, attendere e formare dei filoncini da 350 grammi, porle negli appositi stampi "plumcake" e collo-

PER LA GLAXA

Mix Glaxa	1000 gr
Albume d'uovo pastorizzato	500 gr
Olio di semi di girasole	50 gr

carli in cella a 30°C con U.R. 70% per la lievitazione finale. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 4 ore o comunque fino alla triplicazione dell'impasto nei pirottini (in assenza di celle le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente. I tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione dell'impasto nei pirottini).

PRIMA DI CUOCERE

Glassare con Glaxa Braims e cospargere la superficie con mandorle intere e zucchero grosso in granella, infine spolverare con zucchero a velo.

GLASSA

Miscelare tutti gli ingredienti previsti nella ricetta fino ad ottenere una glassa omogenea e lucida. Spalmare sulla superficie del prodotto da glassare e decorare secondo le proprie esigenze produttive.

N.B. : la preparazione della glassa deve avvenire almeno 3-4 ore prima del suo utilizzo.

COTTURA

c.a. 25 minuti a 160/170°C
(20 minuti valvola chiusa, 5 valvola aperta)



Lievitata

PANFRUTTO AL CIOCCOLATO



INGREDIENTI

BIGA

Golden Now	500 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua	500 gr
Quantità totale biga	1050 gr

IMPASTO

Biga	1050 gr
Golden Now	2000 gr
Naturvi-s	400 gr
Tuorli (prima parte)	350 gr
Acqua	500 gr
Zucchero	500 gr
Tuorli (seconda parte)	350 gr
Burro	1000 gr
Aroma vaniglia francese	60 gr
Aroma panettone in emulsione	100 gr
Pasta arancio	200 gr
Cubetti di arancia candita	1200 gr

Quantità totale
impasto finale 7710 gr

PROCEDIMENTO

BIGA

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

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. del 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.

IMPASTO

Impastare la Biga, Golden Now, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli e contemporaneamente il burro a temperatura ambiente. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata a 30°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme.

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 per 60/90 minuti in cella a 30°C con U.R. del 70%. Spezzare nel peso desiderato, attendere e formare dei filoncini

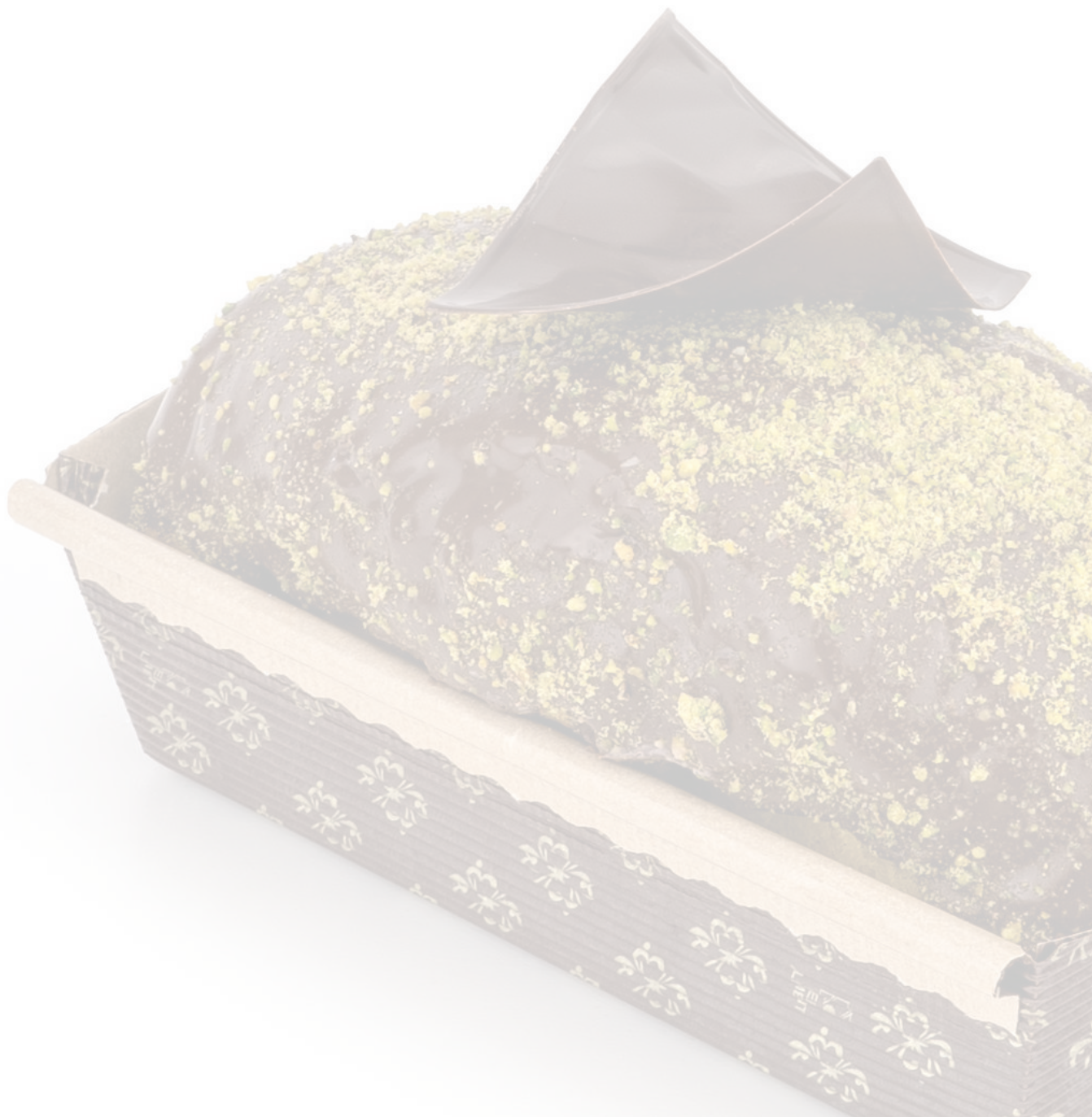
da 350 grammi, porle negli appositi stampi “plumcake” e collocarli in cella a 30°C con U.R. 70% per la lievitazione finale. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 4 ore o comunque fino alla triplicazione dell’impasto nei pirottini (in assenza di celle le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente. I tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione dell’impasto nei pirottini).

COTTURA

c.a. 25 minuti a 160/170°C
(20 minuti valvola chiusa, 5 valvola aperta)

DECORAZIONE

Decorare con kiddy cover fondente komplet.



Lievitata

PANFRUTTO AI MIRTILLI DI BOSCO



INGREDIENTI

BIGA

Golden Now	500 gr
Lievito di birra	50 gr
Acqua	500 gr
Quantità totale biga	1050 gr

IMPASTO

Biga	1050 gr
Golden Now	2000 gr
Naturvi-s	400 gr
Tuorli (prima parte)	350 gr
Acqua	500 gr
Zucchero	500 gr
Tuorli (seconda parte)	350 gr
Burro	1000 gr
Aroma vaniglia francese	60 gr
Aroma panettone in emulsione	100 gr
Pasta arancio	100 gr
Frutti di bosco semicanditi	1200 gr

Quantità totale impasto finale	7610 gr
-----------------------------------	---------

PROCEDIMENTO

BIGA

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

Togliere dalla planetaria, porre la biga in un contenitore graduato e mettere a lievitare in cella per 30 minuti alla temperatura di 28/30°C con U.R. del 75% o comunque fino a che non sia raddoppiato il volume iniziale.

IMPASTO

Impastare la Biga, Golden Now, Naturvi-s, la prima parte dei tuorli e l'acqua per circa 15/20 minuti o comunque fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere lo zucchero e gli aromi e, dopo averli fatti assorbire bene, aggiungere la seconda parte dei tuorli e contemporaneamente il burro a temperatura ambiente. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e compatto, versare tutta la frutta (precedentemente riscaldata a 30°C) e continuare ad impastare sino a quando la distribuzione della frutta sia uniforme.

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 per 60/90 minuti in cella a 30°C con U.R. del 70%. Spezzare nel peso desiderato, attendere e formare dei filoncini

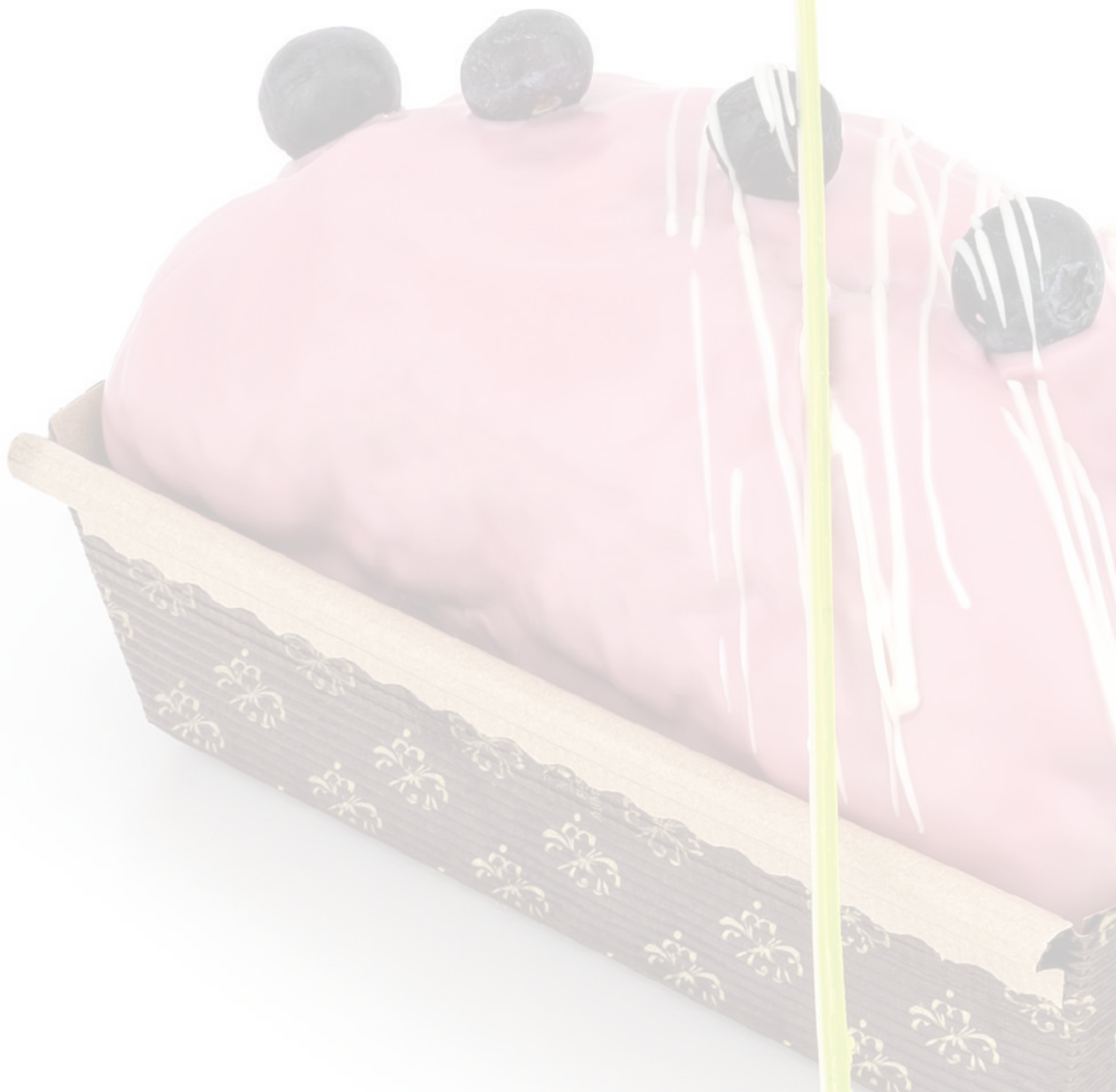
da 350 grammi, porle negli appositi stampi “plumcake” e collocarli in cella a 30°C con U.R. 70% per la lievitazione finale. La lievitazione in cella a 30°C può durare dalle 3 alle 4 ore o comunque fino alla triplicazione dell’impasto nei pirottini (in assenza di celle le tempistiche di lievitazione possono variare a seconda della temperatura presente in ambiente. I tempi sono comunque correlati al raggiungimento della triplicazione dell’impasto nei pirottini).

COTTURA

c.a. 25 minuti a 160/170°C
(20 minuti valvola chiusa, 5 valvola aperta)

DECORAZIONE

Decorare con kiddy cover rosa komplet.





www.saimaspa.com

