

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

<i>Mix Glaxa</i>	1000 gr
<i>Albume d'uovo pastorizzato</i>	500 gr
<i>Olio di semi di girasole</i>	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)

