Jolly

ZERO PROBLEM
GLUTEN FREE

Novaterra
Zeelandia

Jolly

In un laboratorio il tempo a disposizione è sempre troppo poco, per questo è utile avere un prodotto eccezionale e duttile come Jolly, grazie al quale creare tanti diversi tipi di prodotti sia dolci che salati.

Le caratteristiche principali di Jolly sono:
- senza glutine
- senza lattosio
- senza amido di frumento deglutinato

È una base neutra con la quale lavorare per ottenere prodotti su misura per te e che lascia ampio spazio alla tua creatività.
Grazie ad un mix unico e versatile, riuscirai in poco tempo a proporre ai tuoi clienti un ricco assortimento di prodotti, che va dal pane, alla pizza fino ad arrivare a tante preparazioni dolci.

Pane **tradizionale**

Ingredienti	
Jolly	1000 g
Acqua	900 g
Olio	40 g
Lievito di birra	40 g
Sale	20 g

Modalità d'impiego

Impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti per 5 minuti media velocità. Temperatura ideale d'impasto 26°C. Lasciar riposare l'impasto sul tavolo per 10 minuti prima di spezzarlo. Dividere l'impasto in pezzi da 500 g e formare a pagnotta, utilizzare come spolvero farina di riso e posizionare su teglia.

Far lievitare in cella per 60 minuti circa a 30°C - 80% U.R. Prima di infornare, sulla superficie, incidere con una lama dei tagli a piacere. Cottura in forno a platea 230°C o in forno ventilato a 200°C per circa 35 minuti, ultimi 5 minuti aprire il tiraggio.

Wrap

Ingredienti	
Jolly	1000 g
Acqua	700 g
Olio/Strutto	100 g
Sale	20 g
Bicarbonato di Sodio	5 g

Modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio per 5 minuti in 2^ velocità. Con l'impasto ottenuto formare una palla. Stendere l'impasto, usando come spolvero farina di riso, fino allo spessore di 1 mm circa.

Ricavare dall'impasto laminato dei dischi. Cuocere le wrap direttamente su piastra liscia o padella per circa 30 secondi per lato.

Al momento della consumazione, finire la cottura da entrambi i lati per qualche istante e successivamente farcire.

Trucchetto

Una volta fredde è possibile confezionarle e conservarle in frigo.

Pizza con forno da pizzeria

Ingredienti

Jolly	1000 g
Acqua	850 g
Olio	50 g
Lievito di birra	10 g
Sale	20 g

Modalità d'impiego

Impastare in planetaria con gancio o spatola tutti gli ingredienti per 5 minuti a media velocità. Lasciar riposare l'impasto per 10 minuti sul tavolo con spolvero di farina di riso o in un mastello unto.
Dividere in pezzi da 280 g, formare delle palline e riporre in frigo negli appositi contenitori leggermente unti e ben coperti. Lasciar riposare le pastelle in frigo per minimo 5 ore e fino ad un massimo di 24 ore.
Spolverare il piano di lavoro con farina di riso, stendere la pasta con le mani per formare dei dischi di circa 30 cm di diametro. Farcire la pizza a piacimento e cuocere in forno da pizzeria a 370°C per 180 secondi circa (a seconda della farcitura).

Éclair

Ingredienti

Jolly	600 g
Burro o Margarina	400 g
Uova intere	1200 g
Acqua	1000 g
Sale	8 g

Modalità d'impiego

In un tegame versare acqua, burro/margarina e sale e portare il tutto a ebollizione, stando attenti che il burro/margarina si sciolga bene. Quando bolle, tenere sul fuoco e aggiungere nel tegame Jolly in un'unica volta, mescolare subito con un cucchiaio.

Continuare a mescolare e cuocere ancora per circa un minuto, in modo che "il polentino" ottenuto, si stacchi bene dalle pareti del tegame. A questo punto togliere da fuoco, passare nella planetaria con spatola e lasciare girare 1 minuto in prima velocità. Dopodiché incorporare le uova poco alla volta in seconda velocità.

Continuare a lavorare bene l'impasto fino a ottenere una pasta morbida e omogenea. Utilizzando una bocchetta rigata colare in lunghe strisce. È possibile, prima di infornare, inumidire con uno spruzzatore d'acqua la superficie degli éclair e schiacciare le punte della pasta.

A seconda della dimensione degli éclair, cuocere per 20 minuti circa a 210°C in forno a platea o a 180°C in forno rotativo, aprire le valvole a metà cottura.

Note:

Novaterra Zeelandia S.p.A.
Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)
Telefono: + 39 02-9035691 | Fax: +39 02-90380239
E-Mail: info@novaterrazeelandia.it | www.novaterrazeelandia.it

Novaterra Zeelandia