

CEREAL'EAT LIEVITATI

PASTRY CEREAL'EAT

The perfect mix for leavened products with grains. Ideal for the artisan who wants not only to keep up with new trends but also to create products with the unique "rustic" taste of yesteryear. For the preparation of classical leavened products, suitable for those who do not like grains, also discover Dolce Forno line. Within Cereal'Eat line you will also find special mixes for shortcrust pastry products and for soft cakes with grains as well.



MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070807

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Semi

INFO

Details

Ideale Mischung für die Herstellung von Hefeteigprodukten mit Getreide. Das richtige Produkt für Handwerker, die mit der Zeit gehen und lang gegärte Produkte mit dem unvergleichlichen „rustikalen“ Geschmack von einst herstellen möchten. Innerhalb der Produktreihe Cereal'Eat sind auch die Varianten Mürbeteig und Cake erhältlich.

Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von PANETTONI, COLOMBE, VENEZIANE und anderen Hefeteiggebäck mit GETREIDE.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

REZEPT FÜR PANETTONE MIT GETREIDE

ERSTER TEIG

CEREAL'EAT Hefeteig_____ 6000 g
Wasser (28-30 °C)_____ 3000 g
Weiche Butter_____ 900 g
Bierhefe_____ 55/65 g

GESAMT 9960 g

ENDGÜLTIGER TEIG

Erster Teig_____ 9960 g
CEREAL'EAT Hefeteig_____ 4000 g
Weiche Butter_____ 1800 g
Eigelb_____ 2200 g
Zucker_____ 730 g
Salz_____ 90 g
Honig_____ 90 g
Sultaninen_____ 2700 g
Kandierte Orangenwürfel_____ 1400 g
Kandierte Zedratzitrone(n)würfel_____ 450 g
Aromen nach Belieben
GESAMT 23420 g

ZUBEREITUNG:

Den ersten Teig mit allen Zutaten und 2/3 der im Rezept angegebenen Wassermenge zubereiten. Wenn sich der Teig zu bilden beginnt, das restliche Wasser in mehreren Schritten hinzufügen und weiterkneten, bis eine glatte Struktur entsteht. Die Temperatur des Teigs sollte 26-28 °C betragen. Bei 24 °C 12-14 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen vervierfacht hat. Am Morgen sollte der Teig flach sein. Den Teig vom Vorabend mit der vorgesehenen Menge CEREAL'EAT HEFETEIG, Zucker, Salz und nur 3/4 der Butter vermengen; einige Minuten lang kneten, dann das Eigelb in mehreren Schritten hinzufügen und weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Die restliche geschmolzene Butter hinzufügen und die Sultaninen und kandierten Früchte vorsichtig unterheben. Die Temperatur des Teigs sollte 26-28 °C betragen. Den Teig 50-60 Minuten lang bei 30 °C gehen lassen; in die gewünschten Stücke teilen, rollen, auf Backbleche oder Bretter legen und weitere 15-20 Minuten gehen lassen. Erneut fest aufrollen und in die entsprechenden Papierformen legen; 4-6 Stunden lang bei 30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 70 % gehen lassen, bis der Teig fast aus den Formen herausragt; wenn der Raum nicht über einen Luftbefeuchter verfügt, den Teig mit Plastikfolie abdecken. Die Panettoni 10 Minuten lang an der Luft trocknen lassen, damit sich eine leichte Haut auf der Oberfläche bildet. Mit einem scharfen Messer zwei oberflächliche Einschnitte in Form eines Kreuzes machen, die vier Laschen „unter der Haut“ einschneiden, herausziehen und nach außen umklappen, dann mit Butter bestreichen und wieder in die Ausgangsposition bringen. Bei 180-190 °C backen, die Backzeit hängt vom Gewicht ab (Kerntemperatur 92-95 °C). Die frisch gebackenen Panettoni müssen 8-10 Stunden lang kopfüber abkühlen, bevor sie in Moplefan-Beutel verpackt werden können.



Extraordinary
made simple.

ANGABEN AUF DEM ETIKETT:

PANETTONE MIT GETREIDE Zutaten: WEIZENMEHL TYP 0, BUTTER, SULTANINEN (Zutaten der verwendeten Rosinen angeben), EIGELB, ZUCKER, KANDIERTE ORANGENWÜRFEL (Zutaten der verwendeten kandierten Früchte angeben), WASSER, GETREIDE (Haferflocken 2,1 %, Vollkorn-Dinkelflocken 1,6 %, Gerstenflocken und gemälztes Gerstenmehl 1 %, Roggenmehl 0,2 %, Buchweizenmehl 0,2 %), KANDIERTE ZITRONENWÜRFEL (Zutaten der verwendeten kandierten Früchte angeben), FRUKTOSE, WEIZENVOLLKORNMEHL, NATÜRLICHE DEHYDRIERTE WEIZENHEFE, EMULGATOR: E471, HONIG, SALZ, NATÜRLICHE AROMEN, HEFE.

Weitere hinzugefügte Dekorationszutaten müssen angegeben werden.

Das Produkt kann Spuren von Soja, Milch und Schalenfrüchten enthalten.

Geben Sie alle Allergene an, die durch Kreuzkontamination vorhanden sein können.



Extraordinary
made simple.