

# CÉRÉALES LÉVIVITATI

PÂTISSERIE CÉRÉALES

Le mélange idéal pour les produits levés aux céréales. Parfait pour l'artisan qui souhaite non seulement suivre les nouvelles tendances, mais aussi créer des produits au goût authentique d'antan. Pour la préparation de produits levés classiques, adaptés à ceux qui n'apprécient pas les céréales, découvrez également la gamme Dolce Forno. La gamme Cereal'Eat propose aussi des mélanges spéciaux pour les pâtes brisées et les gâteaux moelleux aux céréales.



## MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070807

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



## INFO

### Détails

Préparation idéale pour la fabrication de produits levés aux céréales. Le produit idéal pour l'artisan qui souhaite rester dans l'air du temps et créer des produits à fermentation longue avec le goût « rustique » incomparable du passé. Dans la gamme Cereal'Eat, les variantes Frolla et Cake sont également disponibles.

### Description

préparation pour la production de PANETTONI, de COLOMBES, de BRIOCHES VÉNITIENNES et d'autres produits levés aux CÉRÉALES.

### Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### Directions for use

RECETTE POUR PANETTONE AUX CÉRÉALES

PREMIÈRE PÂTE

CÉRÉALEAT Lievitati \_\_\_\_\_ 6000 g  
eau (28-30°C) \_\_\_\_\_ 3000 g  
beurre pommade \_\_\_\_\_ 900 g  
levure de bière \_\_\_\_\_ 55/65 g  
TOT. 9960 G

PÂTE FINALE

Première pâte \_\_\_\_\_ 9960 g  
CÉRÉALEAT Lievitati \_\_\_\_\_ 4000 g  
beurre pommade \_\_\_\_\_ 1800 g  
jaune d'œuf \_\_\_\_\_ 2200 g  
sucre \_\_\_\_\_ 730 g  
sel \_\_\_\_\_ 90 g  
miel \_\_\_\_\_ 90 g  
raisins secs \_\_\_\_\_ 2700 g  
cubes d'orange confite \_\_\_\_\_ 1400 g  
cubes de cèdre confit \_\_\_\_\_ 450 g  
arômes au goût  
TOTAL 23 420 G

### PROCÉDURE :

Commencer la première pâte avec tous les ingrédients et les 2/3 de l'eau indiquée dans la recette ; lorsque la pâte commence à se former, ajouter le reste de l'eau en plusieurs fois et continuer jusqu'à obtenir une structure lisse. Vérifier que la température de la pâte est de 26-28 °C. Mettre à lever à 24°C pendant 12-14 heures et en tout cas jusqu'à ce que le volume ait quadruplé ; le matin, la pâte doit avoir un aspect aplati. Ajouter à la pâte du soir les quantités prévues de CEREALÉAT Lievitati, de sucre, de sel et seulement 3/4 du beurre ; pétrir pendant quelques minutes, puis ajouter le jaune d'œuf en plusieurs fois et continuer à travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le reste du beurre fondu et incorporer délicatement les raisins secs et les fruits confits. Vérifier que la température de la pâte est de 26-28 °C. Placer la pâte dans une cellule de levage à 30 °C pendant 50 à 60 minutes ; diviser la pâte dans les morceaux souhaités, rouler, déposer sur des plaques ou des planches et laisser « pointer » pendant 15 à 20 minutes supplémentaires. Rouler à nouveau bien serré et placer dans les moules en papier prévus à cet effet ; mettre dans la cellule à 30 °C avec une humidité relative d'environ 70 % pendant 4 à 6 heures jusqu'à ce que le sommet de la pâte dépasse presque des moules ; si la cellule est dépourvue d'humidificateur, garder les pâtes recouvertes de feuilles de plastique. Laisser les panettone exposés à l'air ambiant pendant 10 minutes afin qu'une légère croûte se forme à la surface. Avec un couteau tranchant, faire deux incisions formant une croix sur la surface, couper « sous la peau » les quatre côtés en les tirant et en les renversant vers l'extérieur, puis les graisser avec du beurre et les remettre dans leur position initiale. Cuire au four à 180-190 °C pendant un temps variable en fonction du poids, jusqu'à 92-95 °C au cœur.

Les panettone fraîchement sortis du four doivent être laissés refroidir en position renversée pendant 8 à 10 heures avant d'être emballés dans des sacs plastiques.

DÉCLARATION SUR L'ÉTIQUETTE :

PANETTONE aux CÉRÉALES Ingrédients : FARINE TYPE 55, BEURRE, RAISINS SECS (déclarer les ingrédients des raisins secs utilisés), JAUNE D'OEUF, SUCRE, CUBES D'ORANGE CONFITE (déclarer les ingrédients des fruits confits utilisés), EAU, CÉRÉALES (flocons d'avoine 2,1%, flocons d'épeautre complet 1,6%, flocons et farine maltée d'orge 1%, farine de seigle 0,2%, farine de sarrasin 0,2%), CUBES DE CÈDRE CONFIT (déclarer les ingrédients des fruits confits utilisés), FRUCTOSE, FARINE DE BLÉ ENTIER, LEVURE NATURELLE DE FROMENT DÉSHYDRATÉ, ÉMULSIFIANT : E471, MIEL, SEL, ARÔMES NATURELS, LEVURE.

Tout ingrédient décoratif supplémentaire ajouté doit être déclaré.

Le produit peut contenir des traces de soja, de lait et de fruits à coque.

Rapporter les allergènes éventuels présents par contamination croisée.



Extraordinary  
made simple.