CEREAL'EAT LIEVITATI

PÂTISSERIE CÉRÉALES

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.



MODALITÀ D'USO

Panettone

Colomba

Croissant

Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070807

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Céréales

Cross-contaminations

Fruits

Graines

Oeufs

Soja

Lait

Moutarde

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 CEREALEAT 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.