

CEREAL'EAT LIEVITATI

PASTICCERIA

CEREAL'EAT

Preparato ideale per realizzare prodotti lievitati ai cereali. Il prodotto giusto per l'artigiano che vuole stare al passo con i tempi e realizzare prodotti a lunga lievitazione con l'impareggiabile gusto "rustico" di un tempo. Per la preparazione di lievitati classici, per chi non ama i cereali, scopri anche la gamma Dolce Forno. All'interno della gamma Cereal'Eat disponibili anche le varianti Frolla e Cake.



MODALITÀ D'USO



Panettone



Colomba



Croissant



Kranz

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070807

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Uova



Soia



Latte



Frutta



Senape

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Semi

INFO

Dettagli

Preparato ideale per realizzare prodotti lievitati ai cereali. Il prodotto giusto per l'artigiano che vuole stare al passo con i tempi e realizzare prodotti a lunga lievitazione con l'impareggiabile gusto "rustico" di un tempo. All'interno della gamma Cereal'Eat disponibili anche le varianti Frolla e Cake.

Descrizione

preparato per la produzione di PANETTONI, COLOMBE, VENEZIANE e altri lievitati AI CEREALI.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

Modalità d'uso

RICETTA PER PANETTONE AI CEREALI

PRIMO IMPASTO

CEREAL'EAT Lievitati_____ 6000 g

acqua (28-30°C)_____ 3000 g

burro morbido_____ 900 g

lievito di birra_____ 55/65 g

TOT. 9960 G

IMPASTO FINALE

Primo impasto_____ 9960 g

CEREAL'EAT Lievitati_____ 4000 g

burro morbido_____ 1800 g

tuorlo d'uovo_____ 2200 g

zucchero_____ 730 g

sale_____ 90 g

miele_____ 90 g

uva sultanina_____ 2700 g

cubetti d'arancia candita_____ 1400 g

cubetti di cedro candito_____ 450 g

aromi a piacere

TOT. 23420 G

PROCEDIMENTO:

Iniziare il primo impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino l'impasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di CEREAL'EAT LIEVITATI, zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare "puntare" per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinché si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso (raggiungere 92-95°C al cuore). I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

DICHIARAZIONE IN ETICHETTA:



Extraordinary
made simple.

PANETTONE AI CEREALI Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO TIPO 0, BURRO, UVA SULTANINA (dichiarare ingredienti dell'uvetta utilizzata), TUORLO D'UOVO, ZUCCHERO, CUBETTI DI ARANCIA CANDITA (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), ACQUA, CEREALI (fiocchi di avena 2,1%, fiocchi di farro integrale 1,6%, fiocchi e farina maltata di orzo 1%, farina di segale 0,2%, farina di grano saraceno 0,2%), CUBETTI DI CEDRO CANDITO (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), FRUTTOSIO, FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO, LIEVITO NATURALE DI FRUMENTO DISIDRATATO, EMULSIONANTE: E471, MIELE, SALE, AROMI NATURALI, LIEVITO.

Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.

Il prodotto può contenere tracce di soia, latte e frutta a guscio.

Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.



Extraordinary
made simple.