



# BAULETTO AL PISTACCHIO

👤 Livello avanzato

LIEVITATO CON PISTACCHI

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

lievito di birra

burro 82% m.g.

### PREPARAZIONE

6500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in  
3300g ricetta.  
200g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più  
1000g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.  
Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.  
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
Si consiglia di creare una spia pesando 330 grammi di impasto in una brocca  
da 1 litro.  
Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume  
triplicato.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

burro 82% m.g.

tuorli d'uovo

zucchero semolato

sale fino

#### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

pistacchi interi tostati

granella di pistacchio - TOSTATA

### PREPARAZIONE

- 4500g Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO ed  
2000g impastare per 5-10 minuti.  
2400g Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di  
800g tuorlo e impastare per circa 10 minuti.  
90g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.  
150g Aggiungere il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia,  
3500g terminare con i pistacchi.  
1500g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.  
Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare  
Arrotolare ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.  
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa,  
finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista  
di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

## Composizione finale

---

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti i bauletti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un'incisione superficiale.

Depositare al centro dell'incisione del burro e cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

I bauletti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIERE E GELATIERE**