



# BAULETTO AL PISTACCHIO

chef 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 tuorlo e impastare per circa 10 minuti.  
800g Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.  
90g Aggiungere il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia, terminare con i pistacchi.  
3500g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.  
1500g 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 affinchè si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un incisione superficiali.

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**