

GUBANA

□ Livello intermedio

LIEVITATI - TIPICO DOLCE DELLE VALLI DEL NATISONE - UDINE

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua lievito

PREPARAZIONE

400g DOSE PER 10 GUBANE

200g Impastare DOLCE FORNO e lievito con metà dell'acqua.

100g Aggiungere la rimanente acqua in 2-3 riprese, fino al completo assorbimento.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Porre a lievitare per circa un'ora a 28-30°C in cella di lievitazione, con umidità del 70-80% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

L'impasto dovrà triplicare il suo volume.

IMPASTO FINALE

INGREDIENTI

primo impasto

DOLCE FORNO

tuorlo

zucchero semolato

miele

sale

burro - morbido

Marsala

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

700g Impastare inizialmente DOLCE FORNO con il primo impasto.

2200g Aggiungere successivamente lo zucchero, il sale ed 1/3 del tuorlo.

750g Inserire il restante tuorlo gradatamente in 2-3 volte fino ad ottenere un

100g aspetto liscio.

50a Unire il burro in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto finché

comincerà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

Suddividere in pezzi da 400 grammi e lasciar "puntare" a 28-30°C per 20

350g minuti circa.

Dopo la fase di puntatura, stendere la pasta allo spessore di circa un

centimetro con forma retangolare e metterla in frigorifero o in abbattitore in modalità abbattimento positivo.

Porre uniformemente il ripieno (300 grammi per ogni pezzo) sulla superficie della pasta ed arrotolare formando un filone.

Mettere in uno stampo tondo formando una spirale e porre a lievitare a 28-30°C per 3-4 ore.

RIPIENO GUBANA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
pinoli 200g	Per il ripieno soffriggere i pinoli, l'uvetta e i cubetti d'arancia con il burro.
burro 82% m.g morbido 300g	Unire le noci a pezzetti, DULCAMARA, lo zucchero e mescolare il tutto.
uva sultanina 1000g	
cubetti d'arancia candita 400g	
Noci 400 g	
DULCAMARA 500g	
zucchero semolato 500g	

Composizione finale

Prima della cottura pennellare con uovo e cospargere di zucchero semolato.

Cuocere a 180°C circa per tempi variabili secondo il peso.

Dichiarazione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, tuorlo d'**uovo**, zucchero, **burro**, marsala 3%, **latte** (reidratato), lievito, pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15 %(zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali),fruttosio, lievito madre naturale (**frumento**), emulsionante E471, sale, aromi.

Dichiaraziione per etichettatura utilizzando DOLCE FORNO MAESTRO

INGREDIENTI: farina di **grano tenero** tipo 0, **tuorlo d'uovo**, zucchero, **burro**, marsala 3%, lievito, lievito madre naturale (**frumento**),pasta aromatizzante alla vaniglia 1.15% (zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** magro condensato, estratto di vaniglia Madagascar/Bourbon, aroma naturale vaniglia, bacche di vaniglia Madagascar/Bourbon, amido modificato, aromi, estratti vegetali), sale. Il prodotto può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

Dichiarazione per etichettatura FARCITURA

uva sultanina 32% (dichiarare gli ingredienti dell'uvetta utilizzata), granella di biscotto al gusto di amaretto 16% (zucchero, farina di grano tenero tipo "00", albume d'uovo, armelline amare, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio e carbonato acido d'ammonio, aromi), zucchero, cubetti d'arancia candita 12.9% (dichiarare gli ingredienti dei canditi aggiunti), noci 12,9%, burro, pinoli 6,4%.