

GUBANA

👤 Livello intermedio

LIEVITATI - TIPICO DOLCE DELLE VALLI DEL NATISONE - UDINE

PRIMO IMPASTO

DOLCE FORNO

acqua
lievito

400g
200g
100g

DOSE PER 10 GUBANE

Impastare DOLCE FORNO e lievito con metà dell'acqua.

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

primo impasto
DOLCE FORNO
tuorlo
zucchero semolato
miele
sale
burro - morbido
Marsala
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON

700g
2200g
750g
100g
50g
20g
350g
150g
50g

Impastare inizialmente DOLCE FORNO con il primo impasto.
Aggiungere successivamente lo zucchero, il sale ed 1/3 del tuorlo.
Inserire il restante tuorlo gradatamente in 2-3 volte fino ad ottenere un aspetto liscio.
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 minuti circa.
Dopo la fase di puntatura, stendere la pasta allo spessore di circa un centimetro con forma rettangolare 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

pinoli
burro 82% m.g. - morbido
uva sultanina
cubetti d'arancia candita
Noci
DULCAMARA
zucchero semolato

200g
300g
1000g
400g
400 g
500g
500g

Per il ripieno soffriggere i pinoli, l'uvetta e i cubetti d'arancia con il burro.
Unire le noci a pezzetti, DULCAMARA, lo zucchero e mescolare il tutto.



Extraordinary
made simple.

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.

Dichiarazione 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%.



Extraordinary
made simple.