



# GUBANA

chef 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 aspetto liscio.

100g Unire il burro in più riprese e proseguire a lavorare l'impasto finché comincerà a staccarsi dalle pareti dell'impastatrice.

350g Suddividere in pezzi da 400 grammi e lasciar "puntare" a 28-30°C per 20

minuti circa.  
150g 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.

## RIPENO GUBANA

---

### INGREDIENTI

pinoli

burro 82% m.g. - morbido

uva sultanina

cubetti d'arancia candita

Noci

#### DULCAMARA

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

200g Per il ripieno soffriggere i pinoli, l'uvetta e i cubetti d'arancia con il burro.

300g Unire le noci a pezzetti, DULCAMARA, lo zucchero e mescolare il tutto.

1000g

400g

400 g

500g

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.

### **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", albumi 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%.