



BAULETTO AL CARMELLO

👤 Livello avanzato

LIEVITATO AL CARMELLO

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 ricetta.

3300g Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

1000g 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

CARAMEL CUBES

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,
4500g terminare con i caramel cubes.
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