



BAULETTO AL CARAMELLO

chef Livello avanzato

LIEVITATO AL CARAMELLO

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.

200g 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, terminare con i caramel cubes.
4500g 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 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