



Farine in pasticceria

Lab 02/23IC

BRIOCHE DANESE CON 00 SOTTOZERO

Ingredienti

Farina 00 Sottozero Le Sinfonie	3600 g
Latte	1200 g
Lievito	120 g
zucchero	450 g
Sale	60 g
Burro	750 g
uova	600 g
Bacca di vaniglia	N 1
Buccia d'arancio	N 1

Temperatura finale dell'impasto 27°C

Procedimento

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti trattenendo metà burro, che andrà aggiunto alla fine. Impastare 7 minuti in prima velocità e 3 in seconda.

La puntatura dovrà avvenire per un'ora a 25-26°C.

Passare poi al freddo a 5°C per 2 ore minimo se l'utilizzo sarà in giornata, oppure 12 ore a 5°C appena terminato l'impasto.

Dividere in pezzi da 80 g, dare una preforma, dopo 5 minuti dare la forma finale.

Porre a lievitare per 60 minuti a 28°C.

Infornare a 180°C con vapore per 15 minuti circa.

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA - Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) Italia - www.agugiarofigna.com

Collecchio (PR) collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 | Curtarolo (PD) curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611

I diritti relativi ai testi e modalità delle preparazioni e le eventuali foto contenute nella presente ricetta sono di esclusiva proprietà di Agugiaro&Figna e Molini Fagioli e, pertanto, sono protetti dalla legge sul diritto di Autore n.633/1941 e successive modifiche.

Stesura di Ivo corsini

BISCOTTI GRANO INTEGRO CON MORA

INGREDIENTI:

Gr. 1000	Farina Mora
Gr. 650	Burro
Gr. 120	Tuorlo
Gr. 100	Uova intere
Gr. 350	Zucchero di canna
Gr. 5	Sale

Vaniglia e un pizzico di cannella

PROCEDIMENTO:

Sabbiare il burro assieme alla farina, il sale e gli aromi.

Aggiungere le uova ed in fine lo zucchero.

Formare e cuocere a valvola aperta a 160 gradi.

Stesura di Ivo Corsini

FOCACCIA PORRETTANA

INGREDIENTI:

Gr. 700	Farina tipo MIA S
Gr. 300	Farina tipo MIA M
Gr. 550	Acqua
Gr. 40	Lievito
Gr. 300	Biga
Gr. 20	Sale
GR 20	Malto
Gr. 50	Strutto
Gr. 50	Olio extra vergine d'oliva

Temperatura finale 26°C

PROCEDIMENTO:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale che verrà aggiunto a metà impasto e i grassi dopo aver incordato l'impasto.

far puntare per 20 minuti.

Formare dei pastoni da 1400 gr per teglie 60x40. Porre a lievitare su teglie ben unte per circa 20 minuti.

allargare bene con le mani e lasciare riposare ulteriori 20 minuti.

Cospargere con acqua olio e sale e bucare con le dita facendo attenzione che l'acqua non vada sotto alla pasta. Lasciare lievitare per circa 40 minuti e infornare a 230° per 18 minuti.

100 acqua

6 sale

80 olio ex

80

MARITOZZO

INGREDIENTI:

g.	1000	farina CROISSANT "00"
g.	1000	farina MAGISTRALE "00"
g.	80	lievito compresso
g.	1000	uova
g.	300	zucchero
g.	32	sale
g.	200	latte
g.	500	burro
g.	40	K2
nr.	3	BACCHE VANIGLIA

PROCEDIMENTO:

Iniziare l'impasto con farina, il k2, lievito compresso due terzi di uova il latte, un terzo del burro tutto lo zucchero e il sale

Dopo qualche minuto aggiungere un altro terzo di burro. Poi lentamente le uova.

Quando tutto sarà ben assorbito aggiungere lentamente il burro rimanente morbido ma non sciolto.

Porre al freddo a 4/5 °C per circa 12 ore.

Dividere in pezzi da 60 gr. e formare.

Far lievitare per un'ora e 40 minuti a una temperatura di 26 gradi.

Dorare e infornare a 200 gradi per circa 16 -18 minuti per pezzature da 80 gr.

CORNETTO CACIO E PEPE

INGREDIENTI:

Gr. 800	Farina MIA "M"
Gr. 200	Farina MIA "X"
Gr. 560	Acqua
Gr. 40	Lievito
Gr. 10	Malto
Gr. 20	Sale
Gr. 60.	Olio extra vergine d'oliva
Gr. 80	Burro
Gr. 80	Cacio
Gr. 5	Pepe

Totale impasto gr. 1920

Burro incasso gr. 400

Temperatura finale dell'impasto 26° C

PROCEDIMENTO:

Iniziare l'impasto con tutti gli ingredienti tranne il sale e l'olio che verranno aggiunti a metà ed il burro precedentemente miscelato con il cacio e il pepe che andrà aggiunto alla fine.

Far puntare per 30 minuti a 25/26°C. e raffreddare in abbattitore.

Dare due pieghe a 3, raffreddare nuovamente e poi tirare allo spessore desiderato.

Formare il cornetto e far lievitare per circa 2 ore a 27 gradi

Infornare a 180° per 15-20 minuti a seconda della pezzatura.

PLUM CAKE LIMONE

Zucchero semolato	325 gr	30,6%
Pasta di limone o limoni naturali	7 gr	0,6%
Uova intere	255 gr	24%
Panna liquida uht	140 gr	13,1%
Sale	2 gr	0,2%
Farina 150 W	252 gr	23,6%
Lievito chimico	4 gr	0,4%
Burro liquido	78 gr	7,3%
BAGNA		
Acqua	27,9 gr	
Zucchero semolato	47,1 gr	
Succo limone	75 gr	
GLASSA		
Zucchero a velo	300 gr	
Succo limone	70 gr	

TOTALE

1063 gr

Unire lo zucchero, la pasta di limone, le uova, il sale e la panna.

Aggiungere le polveri setacciate con il burro sciolto.

**Mettere in forno ventilato per un'ora a 150°
Togliere dagli stampi e mettere sulle griglie,
Una volta tiepidi, bagnarli su tutti i lati con la
bagna.**

Una volta freddi glassarli.