

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



DAL 1943
AL SERVIZIO
DEI PROFESSIONISTI

cameldistillerie.it

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/ TORINO N.03 /2023 - IP - ISSN 392-4718

marzo 2023 | n° 344 | Anno 46



Lievitati di primavera in versione green

Colombe e grandi lievitati in versione biologica, con farina da grano 100% italiano: è questa la proposta de **La Pasticceria Bio**, linea firmata **Molino Grassi**, che comprende cinque farine per diversi prodotti, certificate bio e italiane. E proprio in queste caratteristiche sta l'unicità della gamma, sviluppata in collaborazione con il pasticciere **Pierluigi Sapiente**: "Quando si parla di farina pensiamo a un prodotto 'povero' che, a prescindere dalle sue caratteristiche, miscelata ad acqua e altri ingredienti dona un prodotto che rispecchi le aspettative. Non abbiamo un'approfondita cultura dei grani e non sempre comprendiamo fino in fondo che la farina va intesa come un ingrediente vivo, in grado di modificare i nostri prodotti. Questa linea nasce per dare la possibilità di lavorare con farine biologiche e da grano 100% italiano; farine tecniche con miscele di grani adatti all'utilizzo in pasticceria". Le referenze sono **Frolla**, **Pan di Spagna**, **Sfoglia**, **Croissant** e **Lievitati**, ciascuna con forze diverse, che danno l'opportunità di realizzare prodotti da ingredienti italiani ed etichetta pulita. lapasticceriabiio.it



Focaccia Dolce di Sapiante

Peso unità 825 g - Unità totali 10

| Primo Impasto | g | % |
|---|-------|-------|
| Farina Lievitati La Pasticceria Bio Molino Grassi . . . | 2.067 | 25,00 |
| lievito madre. | 723 | 8,75 |
| zucchero semolato fine | 723 | 8,75 |
| acqua | .982 | 11,88 |
| tuorlo. | .258 | 3,13 |
| tuorlo. | .517 | 6,25 |
| burro 82% mg. | .930 | 11,25 |

Pesare tutti gli ingredienti divisi come da ricetta. Impastare assieme, per un impasto quasi liscio ma non troppo lucido, Farina Lievitati, lievito madre, zucchero e la prima parte di tuorlo con l'acqua. Aggiungere la seconda parte di tuorlo e, per ultimo, il burro a 25°C. L'operazione non deve durare più di 20/25 minuti circa.

Temperatura finale 26°C.

Lievitazione 26°C per 12-15 ore con RH 75%.

Note l'impasto dovrà triplicare.

| Secondo Impasto | g | % |
|---|---------------|--------------|
| primo impasto fermentato + | | |
| Farina Lievitati La Pasticceria Bio Molino Grassi . . . | .517 | 6,25 |
| zucchero semolato fine | .362 | 4,38 |
| tuorlo | .491 | 5,9 |
| burro 82% mg. | .594 | 7,2 |
| sale fino. | .62 | 0,8 |
| vaniglia in pasta | .41 | 0,5 |
| Totale | .6.200 | 100,0 |

Pesare tutti gli ingredienti divisi come da ricetta. Impastare il primo impasto triplicato con la farina e lasciare incordare per almeno 15 minuti in 1ª velocità; incorporare lo zucchero con la vaniglia e lasciare incordare bene; inserire tuorlo, sale e burro a 25°C. Se serve, aggiungere acqua. Togliere dall'impastatrice e mettere all'interno di un contenitore dalle giuste dimensioni.

Temperatura finale ideale 25°/26°C.

Puntata 45 minuti a 28°/30°C.

Pezzatura dividere in pesi da 165 g.

Formatura arrotolare e mettere in stampo da 750 g basso, per ogni stampo 5 sfere.

Lievitazione 28°/30°C per 5-6 con RH 75%.

Raffreddamento raffreddare per almeno 15 minuti in frigo a +4°C, spennellare con acqua e cospargere di zucchero vagliatura grossa.

Cottura 750 g 40 minuti a 160°C, valvola aperta i primi 10 minuti, poi chiusa.

Il tempo di cottura varia in base a dimensione, altezza, forma e tipologia del forno. Il prodotto è cotto quando arriva a 94°C al cuore. Una volta cotto, infilzare e capovolgere a testa in giù per almeno 12 ore.

Pierluigi Sapiente per Molino Grassi
molinograssi.it

