IL GRANAIO DELLE IDEE®

ideas in **bakery**

SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

FRESCO A LUNGO

EXTRA SOFFICE E MORBIDO

Volare®

RICETTARIO

Volare®

Volare® è il Mix per grandi lievitati firmato da Il Granaio delle Idee.

Perfetto per **Panettoni, Pandori, Colombe e Veneziane**, Volare® è ideale non solo per accompagnare le grandi ricorrenze, ma per rendere unica e speciale la condivisione di ogni momento di festa, **per tutto l'anno**.

Con Volare®, sfornare lievitati artigianali a regola d'arte sarà più semplice che mai: il segreto è racchiuso nella sua **innovativa formulazione**, che regala **naturalmente** al prodotto finito una straordinaria **morbidezza** e un'inconfondibile **leggerezza**, più a lungo.

2 MIX,
UN UNICO PRODOTTO

SENZA EMULSIONANTI
CHIMICI DI SINTESI

SOFFICE E
MORBIDO

FRESCO
A LUNGO

Prodotto
Senza Emulsionanti Chimici
Artigianale

Volare® è composto da:

2x10kg

1x5kg

1 MIX MADRE

da utilizzare nel Primo impasto

2 MIX PADRE

da utilizzare nel Secondo impasto

Madre e Padre sono due Mix COMPLETI. **È tutto già pronto.**

Ora preparati a... VOLARE!

I TUOI VANTAGGI

CLEAN LABEL
Non contiene emulsionanti chimici, per un'**etichetta pulita**.

PRATICITÀ DI UTILIZZO
Padre e Madre sono due mix **già pronti**.

IMPASTO
L'impasto è più **stabile** e facilmente **lavorabile**.

STRUTTURA
I lievitati saranno caratterizzati da un'**alveolatura ampia** e da un **ottimo sviluppo**.

ESPERIENZA SENSORIALE
Il prodotto finito sarà infinitamente **soffice**, avrà un **sapore delicato** e lascerà una piacevole sensazione di **freschezza** e **leggerezza**.

STABILITÀ DEL RISULTATO
Il risultato finale è assicurato e **standardizzabile** perché non risente della variabilità legata alla farina.

CONSERVAZIONE
Mantenimento della **sofficità** e della **freschezza** del prodotto finito **nel tempo**.

VERSATILITÀ

Ideale per Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane
e altri lievitati da sfornare tutto l'anno.*

*Verificare relativi disciplinari.

PANETTONE

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4.000 g
Lievito di birra fresco	8 g
Acqua	2.000 g
Zucchero	600 g
Tuorlo d'uovo	circa 500 g
Burro	circa 1.000 g*
TOTALE PRIMO IMPASTO	**circa 8.108 g**

**Per una ricetta più ricca si può aggiungere un ulteriore 10% di burro.*

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare Mix Madre, lievito di birra fresco, tuorlo e acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare lo zucchero e successivamente il burro in due volte.
Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C.
Lasciar lievitare in cella a 28°C con umidità 70-75% max per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

PRIMO IMPASTO	**8.108 g**
Mix Padre	1.000 g
Acqua	200 g
Zucchero	800 g
Tuorlo d'uovo	600 g
Burro	1.000 g*
Uvetta	circa 1.350 g
Arancia candita	750 g
Cedro candito	550 g
Miele o pasta d'arancio	circa 250 g
Scorze d'arancio e di limone	Q.B.
Baccelli di vaniglia	1
Aromi naturali	Q.B.
TOTALE SECONDO IMPASTO	**circa 14.608 g**

**Per una ricetta più ricca si può aggiungere un ulteriore 10% di burro.*

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Impastare Primo Impasto e Mix Padre in 1ª velocità per 15-20 minuti. Incorporare lo zucchero e, un po' alla volta, tuorlo ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente aggiungere miele o pasta d'arancio, scorze grattugiate, aromi, baccello di vaniglia e burro in due volte in 1ª velocità. Una volta che quest'ultimo è ben incorporato, procedere in 2ª velocità per 2-3 minuti circa. Aggiungere uvetta e frutta candita fino a farle amalgamare perfettamente nell'impasto in 1ª velocità.
Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C max.
Far puntare per 60 minuti circa in cella a 28-30°C.

Pezzare, tornire e mettere negli stampi.
Far lievitare in cella a 28-30°C circa, con umidità max 70% per 4-5 ore circa. Lasciar formare una leggera “pelle”. Se non è prevista la decorazione con glassa, tagliare a croce e aggiungere una noce di burro.
Infornare a 180°C per circa 55 minuti (per una pezzatura da 1 Kg), in ogni caso fino a raggiungere una temperatura interna dei panettoni di 93-95°C.
Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura.
Far raffreddare i panettoni capovolti.

Il nostro suggerimento:
Per panettoni farciti con **gocce di cioccolato**, le inclusioni sono da aggiungere al posto dell’uvetta e della frutta candita nel Secondo Impasto.

PANDORO

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4.000 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	550 g
Zucchero	500 g
Uova intere	2.500 g
Burro	250 g
TOTALE PRIMO IMPASTO	**circa 7.840 g**

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti senza il burro e le uova fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le uova intere e successivamente il burro. Far lievitare in cella a 28°C per 5 ore.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

Farina di grano tenero 380/400 W	1.050 g
Lievito di birra	35 g
Uova intere	600 g
Zucchero	150 g
TOTALE SECONDO IMPASTO	**circa 1.835 g**

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Trascorse circa 3,5 ore da quando il Primo Impasto è stato inserito in cella di lievitazione, procedere con il Secondo, impastando tutti gli ingredienti. Far lievitare in cella a 26-28°C per 90 minuti.

INGREDIENTI TERZO IMPASTO

PRIMO IMPASTO	**7.840 g**
SECONDO IMPASTO	**1.835 g**
Mix Padre	1.000 g
Zucchero	1.900 g
Burro	2.800 g
Burro di cacao	200 g
Aroma pandoro	Q.B.
TOTALE TERZO IMPASTO	**circa 15.575 g**

PROCEDIMENTO TERZO IMPASTO

Impastare il Primo Impasto, il Secondo Impasto, il Mix Padre e metà dello zucchero. Aggiungere gradualmente il resto dello zucchero, il burro, il burro di cacao e l'aroma pandoro un po' alla volta.
Lasciar puntare per 60 minuti in cella a 26-28°C.
Spezzare e porre negli stampi.

Far lievitare per 11 ore in cella a 25°C con umidità 60% fino a totale riempimento degli stampi.
Cuocere a 180°C fino a raggiungere una temperatura interna del pandoro di 93-95°C, aprendo la valvola 15 minuti prima del completamento della cottura.

COLOMBA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4.000 g
Lievito di birra fresco	8 g
Acqua	2.000 g
Zucchero	600 g
Tuorlo d'uovo	circa 500 g
Burro	circa 1.000 g*
TOTALE PRIMO IMPASTO	**circa 8.108 g**

**Per una ricetta più ricca si può aggiungere un ulteriore 10% di burro.*

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare Mix Madre, lievito di birra fresco, tuorlo e acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare lo zucchero e successivamente il burro in due volte.
Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C.
Lasciar lievitare in cella a 28°C con umidità 70-75% max per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

PRIMO IMPASTO	**8.108 g**
Mix Padre	1.000 g
Acqua	200 g
Zucchero	800 g
Tuorlo d'uovo	600 g
Burro	1.000 g*
Arancia candita	3.000 g
Pasta d'arancio	circa 500 g
Scorze d'arancio e di limone	Q.B.
Baccelli di vaniglia	1
Aromi naturali	Q.B.
TOTALE SECONDO IMPASTO	**circa 15.208 g**

**Per una ricetta più ricca si può aggiungere un ulteriore 10% di burro.*

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Impastare Primo Impasto e Mix Padre in 1ª velocità per 15-20 minuti. Incorporare lo zucchero e, un po' alla volta, tuorlo e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Successivamente aggiungere pasta d'arancio, scorze grattugiate, aromi, baccello di vaniglia e burro in due volte in 1ª velocità. Una volta che quest'ultimo è ben incorporato, procedere in 2ª velocità per 2-3 minuti circa. Aggiungere la frutta candita fino a farla amalgamare perfettamente nell'impasto in 1ª velocità.
Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C max.
Far puntare per 60 minuti circa in cella a 28-30°C.

Pezzare, formare e mettere negli stampi.
Far lievitare in cella a 28-30°C circa, con umidità max 70% per 4-5 ore circa.
Glassare e infornare a 175-180°C per circa 55 minuti (per una pezzatura da 1 Kg) con valvola aperta da inizio cottura, in ogni caso fino a raggiungere una temperatura interna delle colombe di 93-95°C.
Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura.
Far raffreddare le colombe capovolte.

Il nostro suggerimento:
Per colombe farcite con **gocce di cioccolato**, le inclusioni sono da aggiungere al posto della frutta candita nel Secondo Impasto.

VENEZIANA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4.000 g
Lievito di birra fresco	8 g
Acqua	1.800 g
Zucchero	500 g
Tuorlo d'uovo	circa 500 g
Burro	circa 800 g*
TOTALE PRIMO IMPASTO	**circa 7.608 g**

**Per una ricetta più ricca si può aggiungere un ulteriore 10% di burro.*

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare Mix Madre, lievito di birra fresco, tuorlo e acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare lo zucchero e successivamente il burro in due volte.
Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C
Lasciare lievitare in cella a 28°C con umidità 70-75% max per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

PRIMO IMPASTO	**7.608 g**
Mix Padre	1.000 g
Acqua	200 g
Zucchero	800 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro	900 g*
Baccelli di vaniglia	1
Scorza di arancio e di limone	Q.B.
Aromi naturali	Q.B.
TOTALE SECONDO IMPASTO	**circa 11.008 g**

**Per una ricetta più ricca si può aggiungere un ulteriore 10% di burro.*

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Impastare Primo Impasto e Mix Padre in 1ª velocità per 15-20 minuti. Incorporare lo zucchero e, un po' alla volta, tuorlo ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Successivamente aggiungere scorza grattugiate, aromi, baccello di vaniglia e burro in due volte in 1ª velocità. Una volta che quest'ultimo è ben incorporato, procedere in 2ª velocità per 2-3 minuti circa.
Temperatura finale dell'impasto: 26-28°C max.
Far puntare per 60 minuti circa in cella a 28-30°C.
Pezzare, tornire e mettere negli stampi.
Far lievitare in cella a 28-30°C circa, con umidità max 70% per 4-5 ore circa.

Glassare, infornare a 180°C per circa 55 minuti (per una pezzatura da 1 Kg), in ogni caso fino a raggiungere una temperatura interna delle veneziane di 93-95°C.
Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura.
Far raffreddare le veneziane capovolte.

GLASSA ALLE MANDORLE CLEAN LABEL

Questo semilavorato è stato formulato per decorare grandi lievitati come colombe e veneziane con una glassa alle mandorle **100% etichetta pulita**.

I TUOI VANTAGGI:

- ✓ **Clean Label**
- ✓ **Sapore gradevole**
- ✓ **Piacevole croccantezza**

Confezione 5 kg

INGREDIENTI

Glassa alle Mandorle Clean Label	1.000 g
Albume d'uovo	circa 500 g
Olio vegetale (girasole)	50 g

PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti con l'aiuto di una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Porre il composto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Se si desidera una glassa più consistente, si consiglia di preparare il composto alcune ore prima. Disporre sulla superficie del prodotto finito e completare la glassatura con ingredienti a piacere, come mandorle, zucchero a granella e zucchero a velo.

LISTA INGREDIENTI* E VALORI NUTRIZIONALI*

PANETTONE

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", **burro**, zucchero, uvetta, tuorlo d'**uovo**, glutine di **frumento**, arancia candita, cedro candito, pasta madre essiccata di germe di **grano**, lievito di birra, buccia d'arancia grattugiata, buccia di limone grattugiato, baccello di vaniglia, sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ | Kcal	1205 | 287
Grassi g	12
Di cui acidi grassi saturi g	8,1
Carboidrati g	41
Di cui zuccheri g	23
Fibre g	1,4
Proteine g	5,9
Sale g	0,2

PANDORO

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", **uova**, **burro**, zucchero, glutine di **frumento**, pasta madre essiccata di germe di **grano**, burro di cacao, lievito di birra, aromi, sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ | Kcal	1365 | 325
Grassi g	17
Di cui acidi grassi saturi g	12
Carboidrati g	36
Di cui zuccheri g	15
Fibre g	0,9
Proteine g	7,4
Sale g	0,3

*Le indicazioni sono da intendersi come generici suggerimenti di etichettatura. Invitiamo il panificatore o il pasticcere a verificare scrupolosamente le denominazioni legali, i sub-ingredienti, la glassatura, gli eventuali allergeni delle materie prime che vengono aggiunte e delle proprie linee produttive, oltre ai valori nutrizionali delle materie prime utilizzate per poter elaborare un'etichetta corretta per il proprio prodotto finito.

LISTA INGREDIENTI* E VALORI NUTRIZIONALI*

COLOMBA

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", arancia candita, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, glutine di **frumento**, pasta madre essiccata di germe di **grano**, lievito di birra, buccia d'arancia grattugiata, buccia di limone grattugiata, baccello di vaniglia, sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ | Kcal	1197 | 285
Grassi g	9,8
Di cui acidi grassi saturi g	7,2
Carboidrati g	45
Di cui zuccheri g	27
Fibre g	3,1
Proteine g	7,2
Sale g	0,3

VENEZIANA

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo**, glutine di **frumento**, pasta madre essiccata di germe di **grano**, lievito di birra, buccia d'arancia grattugiata, buccia di limone grattugiata, baccello di vaniglia, sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ | Kcal	1468 | 350
Grassi g	16
Di cui acidi grassi saturi g	11
Carboidrati g	42
Di cui zuccheri g	13
Fibre g	1,1
Proteine g	8,8
Sale g	0,4

*Le indicazioni sono da intendersi come generici suggerimenti di etichettatura. Invitiamo il panificatore o il pasticcere a verificare scrupolosamente le denominazioni legali, i sub-ingredienti, la glassatura, gli eventuali allergeni delle materie prime che vengono aggiunte e delle proprie linee produttive, oltre ai valori nutrizionali delle materie prime utilizzate per poter elaborare un'etichetta corretta per il proprio prodotto finito.

ideas in **bakery**

Il Granaio delle Idee srl

Via Trento 7, 35020 Maserà di Padova - Italy
tel. +39 049 8862824 | +39 049 8861495
e-mail: info@ilgranaiodelleidee.com

www.ilgranaiodelleidee.com