



SENZA EMULSIONANTI CHIMICI

FRESCO A LUNGO

EXTRA SOFFICE
E MORBIDO



Volare[®]
RICETTARIO



Volare®

Volare è il nuovo Mix per panificazione firmato da Il Granaio delle Idee e dedicato ai Grandi Lievitati.

Perfetto per **Panettoni, Pandori, Colombe, Veneziane** e soffici **Ciambelle**, 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 non sarà mai stato così semplice: il segreto è racchiuso nella sua **innovativa formulazione**, che regala **naturalmente** al prodotto finito una straordinaria morbidezza e un'inconfondibile leggerezza, più a lungo.



Volare è composto da:



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**. Occorre pesare solo il lievito, l'acqua, lo zucchero, le uova e il burro.

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.





PANETTONE

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4 kg	Tuorlo d'uovo	0,55 kg
Lievito di Birra	8 g	Burro	0,80 kg
Acqua	1,8 l	Tot. Ca.	7,65 kg
Zucchero	0,5 kg		

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare il Mix Madre, il lievito di birra e l'acqua in 1^a velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1^a velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto 27-30°C.

Lasciare lievitare in cella a 29-30°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

1° Impasto		Arancia Candita	0,75 kg
Mix Padre	1 kg	Cedro Candito	0,55 kg
Acqua	0,20 l	Buccia arancia grattugiata	1
Zucchero	0,80 kg	Buccia limone grattugiato	1
Tuorlo d'uovo	0,50 kg	Baccelli vaniglia	1
Burro	0,80 kg	Tot. (comprensivo	
Uvetta	1,35 kg	1° Impasto) Ca.	13,60 kg

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Impastare il 1° impasto, il Mix Padre e l'acqua in 1^a velocità. Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1^a velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere l'uvetta e la frutta fino a farle amalgamare perfettamente nell'impasto. Temperatura finale dell'impasto 30°C. Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Lasciare formare una leggera "pelle". Tagliare a croce e aggiungere una noce di burro. Infornare a 180°C. Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura. Far raffreddare i panettoni capovolti.

APPUNTI





PANDORO

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4 kg	Ova intere	2,50 kg
Lievito di Birra	40 g	Burro	0,25 kg
Acqua	0,55 l	Tot. Ca.	7,80 kg
Zucchero	0,5 kg		

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare tutti gli ingredienti senza le parti grasse fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le uova intere e successivamente il burro. Far lievitare in cella a 30°C per 5 ore.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

Farina di Grano		Ova intere	0,60 kg
Tenero 380/400 W	1,05 kg	Zucchero	0,15 kg
Lievito di Birra	35 g	Tot. Ca.	1,81 kg

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Trascorse circa 3,5 ore da quando il 1° impasto è stato inserito in cella di lievitazione, procedere con il 2°, impastando tutti gli ingredienti. Far lievitare in cella a 30°C per 90 minuti.

INGREDIENTI TERZO IMPASTO

1° impasto	7,80 kg	Burro	2,80 kg
2° impasto	1,81 kg	Burro di Cacao	0,20 kg
Mix Padre	1 kg	Aroma Pandoro	QB
Zucchero	1,90 kg	Tot. Ca.	15,50 kg

PROCEDIMENTO TERZO IMPASTO

Impastare il 1° impasto, il 2° 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 30°C. Spezzare e porre negli stampi. Far lievitare per 1 ora in cella a 25°C con umidità 60% fino a totale riempimento degli stampi. Cuocere a 180°C aprendo la valvola 15 minuti prima del completamento della cottura.

APPUNTI





COLOMBA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4 kg	Tuorlo d'uovo	0,55 kg
Lievito di Birra	8 g	Burro	0,80 kg
Acqua	1,8 l	Tot. Ca.	7,65 kg
Zucchero	0,5 kg		

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare il Mix Madre, il lievito di birra e l'acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1ª velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto 27-30°C.

Lasciare lievitare in cella a 29-30°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

1° Impasto		Arancia Candita	3 kg
Mix Padre	1 kg	Buccia arancia grattugiata	1
Acqua	0,20 l	Buccia limone grattugiato	1
Zucchero	0,80 kg	Baccelli vaniglia	1
Tuorlo d'uovo	0,50 kg	Tot. (comprensivo	
Burro	0,80 kg	1° Impasto) Ca.	13,95 kg

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Impastare il 1° impasto, il Mix Padre e l'acqua in 1ª velocità. Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1ª velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere la frutta fino a farla amalgamare perfettamente nell'impasto. Temperatura finale dell'impasto 30°C.

Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi delle colombe. Far lievitare in cella a 30°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Glassare e infornare a 180°C. Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura. Far raffreddare le colombe capovolte.

APPUNTI





VENEZIANA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4 kg	Tuorlo d'uovo	0,55 kg
Lievito di Birra	8 g	Burro	0,80 kg
Acqua	1,8 l	Tot. Ca.	7,65 kg
Zucchero	0,5 kg		

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare il Mix Madre, il lievito di birra e l'acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1ª velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto 27-30°C.

Lasciare lievitare in cella a 29-30°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

1° Impasto		Buccia d'arancia grattugiata	1
Mix Padre	1 kg	Buccia di limone grattugiata	1
Acqua	0,20 l	Baccelli di vaniglia	1
Zucchero	0,80 kg	Tot. (comprensivo	
Tuorlo d'uovo	0,50 kg	1° Impasto) Ca.	10,95 kg
Burro	0,80 kg		

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Impastare il 1° impasto, il Mix Padre e l'acqua in 1ª velocità. Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1ª velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto 30°C.

Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Glassare e infornare a 180°C. Aprire la valvola a 10 minuti da fine cottura. Far raffreddare le veneziane capovolte.

APPUNTI





CIAMBELLA

INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

Mix Madre	4 kg	Tuorlo d'uovo	0,55 kg
Lievito di birra	8 g	Burro	0,80 kg
Acqua	1,8 l	Tot. Ca.	7,65 kg
Zucchero	0,5 kg		

PROCEDIMENTO PRIMO IMPASTO

Impastare il Mix Madre, il lievito di birra e l'acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1ª velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Temperatura finale dell'impasto 27-30°C.

Lasciare lievitare in cella a 29-30°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

1º Impasto		Burro	0,80 kg
Mix Padre	1 kg	Uvetta	4 kg
Farina di grano tenero 380/400 W	0,50 kg	Rum	0,80 l
Acqua	0,20 l	Canditi	2 Kg
Zucchero	0,60 kg	Mandorle a filetti	1,20 Kg
Tuorlo d'uovo	0,50 kg	Tot. Ca.	19,25 Kg

PROCEDIMENTO SECONDO IMPASTO

Unire al 1º impasto la farina, impastare per 15 minuti in 1ª velocità. Incorporare lo zucchero, successivamente il tuorlo e infine il burro (aggiungere ogni ingrediente in 2-3 volte) in 1ª velocità per 10-15 minuti ciascuno, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Aggiungere la miscela di frutti (far macerare l'uvetta con il Rum il giorno prima, mentre i canditi e le mandorle sono da aggiungere all'ultimo momento).

Lasciare puntare per 45 minuti in cella a 30 °C. Spezzare l'impasto, formare a ciambella e portare a lievitazione per 4-5 ore in cella a 30°C e umidità 60%. Cuocere a 180-190°C. Aprire la valvola gli ultimi 5 minuti.

Spennellare con burro fuso subito dopo la cottura e passare lo zucchero semolato.

Prima di confezionare, cospargere ancora con zucchero a velo (utilizzare zucchero igroscopico).



APPUNTI





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

