

# Nuvola

## Pre impasto serale

GRAN PRESTIGE	gr 3800
FARINA LIEVITATI PASINI	gr 200
ACQUA	gr 1650
ZUCCHERO VAGLIATO MEDIO	gr 500
BURRO CAKE	gr 1000
UOVA INTERE	gr 600
LIEVITO DI BIRRA	gr 40
<b>totale</b>	<b>gr 7790</b>

## Primo procedimento

Impastare mix Gran prestige, farina, lievito, tuorlo e acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo (importante è fare formare la maglia glutinica);

Aggiungere lo zucchero fino a completo assorbimento;

Aggiungere il burro fino all'ottenimento di un impasto liscio e omogeneo;

(temperatura finale impasto 26-28°C);

Porre l'impasto a lievitare in una cella di lievitazione a 24-26°C per 12-13 ore;

(umidità 75/80%);

L'impasto finale deve aumentare di lievitazione di 5 volte;



## Impasto mattina

PREIMPASTO	gr 7790
GRAN PRESTIGE	gr 1500
FARINA LIEVITATI PASINI	gr 200
LIEVIFRESH CSM	gr 175
LIEVITO DI BIRRA	gr 10
ACQUA	gr 500
ZUCCHERO VAGLIATO MEDIO	gr 500
BURRO CAKE	gr 1000
TUORLO	gr 250
UOVO INTERO	gr 500
AROMA ARANCIO	gr 20
ALBICOCCHE IN SCIROPPO	gr 1800
<b>TOTALE</b>	<b>14245</b>

## Secondo procedimento

Impastare il Gran Prestige ,preimpasto, farina, lievifresh meta' peso delle uova, lievito e acqua fino ad avere un impasto omogeneo (importante è fare formare la maglia glutinica).

Aggiungere i tuorli fino ad assorbimento;

Aggiungere lo zucchero e aromi fino ad assorbimento;

Aggiungere le restanti uova fino ad assorbimento;

Aggiungere il burro fino a completo assorbimento;

Infine le albicocche in sciroppo scolate per bene;

Temperatura finale impasto 26/28°C;

Porre l'impasto a lievitare a 28°C per 90 minuti;

Spezzare l'impasto (500 gr in stampi plum cake da gr 750) e pirlare;

Riposo 15 minuti;

Formare i filoni e porli dentro gli appositi stampi;

Far lievitare 28/30°C per 4-5 ore (umidità 85%);

Al termine della lievitazione far riposare 15 minuti in modo da far formare una leggera pelle superficiale;

Glassare con top glass e fare dei rombi con la passata di albicocca;

Cottura 165°C in forno ventilato per 25/30 minuti circa;

N.B. Gli ultimi 15 minuti valvola aperta

Raffreddare i prodotti a testa in giu' per evitare il collasso

