



33

IL TUORLO
PER LIEVITATI

IL RICETTARIO
TUORLO 33

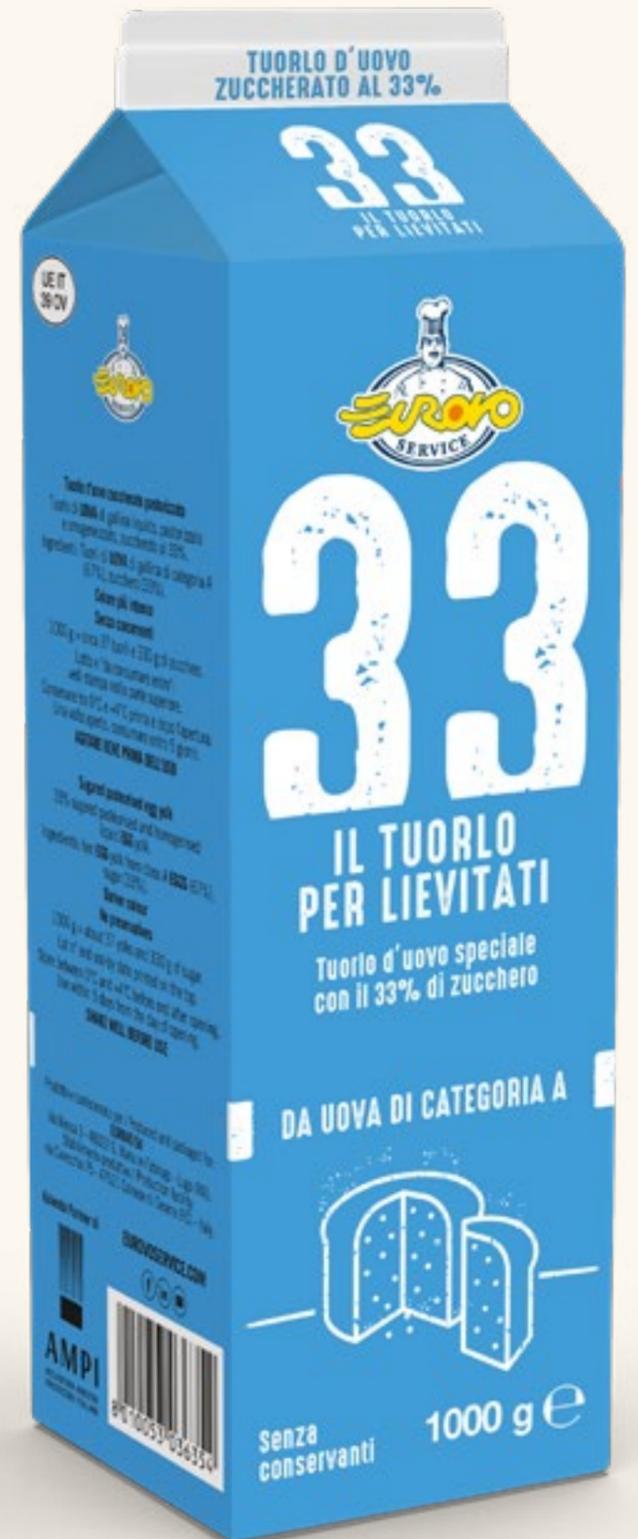
INDICE

10	PANETTONE TRADIZIONALE
13	VENEZIANA ALLA CREMA
14	MARITONZO AL CAFFÈ
16	CORNETTO ALL'ITALIANA
17	CREMA PASTICCERA
19	CREMA PASTICCERA AL LIMONE
23	COLOMBA TRADIZIONALE
24	ZABAIONE & CREMA INGLESE
27	FROLLA OVIS MOLLIS
28	BABÀ IN VASOCOTTURA
31	TORTA DI ROSE
32	CREME BRULÉE
35	CHIFFON CAKE
36	PANINI SEMIDOLCI

TUORLO

33

IL TUORLO PER LIEVITATI





33

IL TUORLO PER LIEVITATI

DA UOVA DI CATEGORIA A
DA ALLEVAMENTO A TERRA

Codice 0-3634

Tuorlo di UOVA di gallina liquido, pastorizzato
e omogeneizzato, zuccherato al 33%.
Da uova di Categoria A da allevamento a terra.
Senza conservanti.



33

IL TUORLO PER LIEVITATI

DA UOVA DI CATEGORIA A

Codice 0-3635

Tuorlo di UOVA di gallina liquido, pastorizzato
e omogeneizzato, zuccherato al 33%.
Da uova di Categoria A.
Senza conservanti.

Il Tuorlo 33 è un prodotto Eurovo Service zuccherato al 33%, che migliora la viscosità e la capacità umettante nelle preparazioni. Garantisce una lunga shelf life, facilitando la pianificazione della produzione, specialmente durante periodi di alta stagionalità come la Pasqua e il Natale.

Shelf life 150 giorni

**1 Brik = 670g di tuorlo
(circa 37 tuorli d'uovo)
e 330 g di zucchero**

**Conservazione tra 0° e +4°C
prima e dopo l'apertura**



PANETTONE TRADIZIONALE

960 g *farina panettone*
W340/360
280 g *lievito madre solido*
520 g *acqua a temperatura ambiente*
210 g *zucchero semolato*
» 360 g **Tuorlo 33**
430 g *burro 82% m.g.*

Primo impasto:

QUANDO IL LIEVITO MADRE È MATURO IMPASTARE CON FARINA, ACQUA E BURRO. QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È BEN FORMATA, INSERIRE IN UNA VOLTA LO ZUCCHERO E INFINE TERMINARE CON IL TUORLO 33 INSERITO IN PIÙ RIPRESE.
METTERE A FERMENTARE A 26/28°C PER 12 ORE O COMUNQUE FINO AL QUADRUPLO DEL SUO VOLUME INIZIALE.

Primo impasto +
600 g *farina panettone*
W340/360
210 g *miele d'acacia*
165 g *pasta di arancio candito*
» 1220 g **Tuorlo 33**
1000 g *burro 82% m.g.*
26 g *scorza arancio*
8 g *scorza di limone*
20 g *sale fino*
45 g *acqua fredda*
480 g *uvetta*
480 g *cubetti di arancio candito*
120 g *cubetti di cedro candito*
120 g *cubetti di limone candito*

Secondo impasto:

INSERIRE IL PRIMO IMPASTO IN IMPASTATRICE CON LA FARINA. QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È BEN FORMATA INSERIRE IN SEQUENZA (ASPETTANDO CHE LA MAGLIA GLUTINICA TORNI ASCIUTTA): MIELE E PASTA DI ARANCIO MISCELATI IL GIORNO PRIMA CON GLI AROMI, SALE CON UNA PRIMA PARTE DI TUORLO 33, TUORLO IN PIÙ RIPRESE, BURRO A 18°C TUTTO ASSIEME E FINIRE CON L'ACQUA FREDDA.
LASCIARE FERMO L'IMPASTO 10' ED INSERIRE LA FRUTTA CANDITA E L'UVETTA.
METTERE IN MASTELLO E LASCIARE PUNTARE CIRCA 45', PEZZARE DEL PESO DESIDERATO E PROCEDE CON LA PIRLATURA E MESSA IN STAMPO.
UNA VOLTA PRONTI CUOCERE A 150°C PER 55' CIRCA O COMUNQUE FINO A 94°C AL CUORE.





VENEZIANA ALLA CREMA

- 2000 g *farina panettone*
W340/360
- 400 g *lievito madre primo*
rinfresco (240 g lievito
madre in polvere +
160 g acqua)
- 50 g *lievito di*
birra fresco
- 200 g *pasta arancio*
- 60 g *zucchero invertito*
- 4 g *vaniglia in bacche*
- 8 g *scorza limone*
grattugiata
- 320 g *acqua fredda*
- 400 g *Misto uovo speciale*
- » 750 g *Tuorlo 33*
- 240 g *panna 35% m.g.*
- 36 g *sale fino*
- 500 g *burro 82% m.g.*

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI ASSIEME TRANNE PANNA, SALE E BURRO CHE VERRANNO INSERITI QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È PERFETTAMENTE FORMATA E LISCIA. LISCIARE LA PASTA SUL BANCO E METTERLA A +4°C A MATURARE PER ALMENO 12 ORE. IL GIORNO SEGUENTE SGASARE LA PASTA E PEZZARE DA 60 GRAMMI. METTERE A LIEVITARE A 28°C PER CIRCA 4 ORE O COMUNQUE FINO A RADDOPPIO E CUOCERE A 160°C PER CIRCA 15 MINUTI.

MARITOZZO AL CAFFÈ

2000 g *farina panettone* W340/360
 400 g *lievito madre primo rinfresco* (240 g lievito madre in polvere + 160 g acqua)
 50 g *lievito di birra fresco*
 200 g *pasta arancio*
 60 g *zucchero invertito*
 4 g *vaniglia in bacche*
 8 g *scorza limone grattugiata*
 320 g *acqua fredda*
 400 g *Misto uovo speciale*
 » 750 g **Tuorlo 33**
 240 g *panna 35% m.g.*
 36 g *sale fino*
 500 g *burro 82% m.g.*

Crema montata al mascarpone:

800 g *mascarpone fresco*
 200 g *panna fresca 35% m.g.*
 320 g *Patè a bombe a 2-4°C*

Gel al caffè:

300 g *caffè espresso o moka*
 125 g *acqua*
 125 g *zucchero semolato*
 40 g *crystal mais*

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI ASSIEME TRANNE PANNA, SALE E BURRO CHE VERRANNO INSERITI QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È PERFETTAMENTE FORMATA E LISCIA. LISCIARE LA PASTA SUL BANCO E METTERLA A +4°C A MATURARE PER ALMENO 12 ORE. IL GIORNO SEGUENTE SGASARE LA PASTA E PEZZARE DA 60 GRAMMI.

MONTARE TUTTI GLI INGREDIENTI ASSIEME FINO A CONSISTENZA.

UTILIZZARE IL CAFFÈ E L'ACQUA CALDA, UNIRE CRYSTAL MAIS E ZUCCHERO SEMOLATO E MISCELARE PER BENE CON UNA FRUSTA. LASCIARE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 1 ORA.

METTERE A LIEVITARE A 28°C PER CIRCA 4 ORE O COMUNQUE FINO A RADDOPPIO E CUOCERE A 160°C PER CIRCA 15 MINUTI.



CORNETTO ALL'ITALIANA

- 2000 g *farina panettone*
W340/360
- 400 g *lievito madre primo*
rinfresco
- 70 g *lievito di birra fresco*
- 130 g *zucchero semolato*
- 50 g *miele d'acacia*
- 1 g *vaniglia in bacche*
- 3 g *scorza limone*
grattugiata
- 6 g *scorza di arancio*
gratugiato
- 450 g *Misto uovo speciale*
- » 600 g **Tuorlo 33**
- 300 g *latte intero*
- 40 g *sale fino*
- 450 g *burro 82% m.g.*

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI ASSIEME PER 30' O COMUNQUE FINO A QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È BEN FORMATA E LISCIA. METTERE A PUNTARE, SCHIACCIARE E PASSARE A +4°C PER ALMENO 12 ORE. IL GIORNO SEGUENTE SGASARE LA PASTA E INCASSARE UN CHILO DI BURRO PIATTO. PROCEDERE ALLE PIEGHE.

FORMARE DELLA FORMA DESIDERATA E METTERE A LIEVITARE A 28°C PER CIRCA 3 ORE O COMUNQUE FINO A RADDOPPIO E CUOCERE A 160°C PER CIRCA 18 MINUTI.



CREMA PASTICCERA

- 800 g *latte fresco intero*
- 200 g *panna 35% m.g.*
- 0,6 g *vaniglia in bacche*
- » 540 g **Tuorlo 33**
- 60 g *zucchero semolato*
- 30 g *amido di mais*
- 50 g *amido di riso*
- 1 g *sale fino*
- 1 g *alcolato al limone*

PROCEDERE COME UNA NORMALE CREMA PASTICCERA; PORTARE QUINDI AD EBOLLIZIONE IL LATTE CON LA PANNA E LA VANIGLIA. A PARTE CREARE UN PASTELLO DI TUORLO 33, ZUCCHERO SEMOLATO E AMIDI. STEMPERARE CON IL LATTE E AL PANNA CALDI, RIPORTARE SUL FUOCO E CUOCERE FINO A RAGGIUNGERE LA CONSISTENZA DESIDERATA. AGGIUNGERE INFINE IL SALE E L'ALCOLATO, ABBATTERE DI TEMPERATURA.



CREMA PASTICCERA AL LIMONE

- 800 g latte fresco intero
- 200 g panna 35% m.g.
- 50 g aroma limone Lolli
- 50 g scorza di limone grattugiata
- » 300 g **Tuorlo 33**
- 150 g zucchero semolato
- 30 g amido di mais
- 60 g amido di riso
- 50 g alcolato al limone Lolli
- 100 g burro 82% m.g.

PROCEDERE COME UNA NORMALE CREMA PASTICCERA; PORTARE QUINDI AD EBOLLIZIONE IL LATTE CON LA PANNA, LE SCORZE DI LIMONE GRATTEGATE E L'AROMA LIMONE LOLLI.

LASCIARE IN INFUSIONE A CALDO PER CIRCA 15'.

A PARTE CREARE UN PASTELLO DI TUORLO 33, ZUCCHERO SEMOLATO E AMIDI. TEMPERARE CON IL LATTE E PANNA CALDI, RIPORTARE SUL FUOCO E CUOCERE FINO AD OTTENERE LA CONSISTENZA DESIDERATA.

AGGIUNGERE INFINE L'ALCOLATO E IL BURRO, MIXARE E ABBATTERE DI TEMPERATURA.



33

IL TUORLO PER LIEVITATI

FRESCHEZZA CHE DURA*

Tuorlo 33 è il tuorlo d'uovo zuccherato pronto all'uso, ideale per grandi lievitati. Pastorizzato, omogeneizzato, zero sprechi, massima flessibilità e qualità costante.

Fresco oggi, perfetto domani.

***150 giorni di shelf life**

E FINO A 5 GIORNI DALL'APERTURA!



COLOMBA TRADIZIONALE

2390 g *farina panettone*
W340/360
680 g *lievito madre solido*
al secondo rinfresco
1300 g *acqua*
a temperatura ambiente
420 g *zucchero semolato*
» 900 g **Tuorlo 33**
1080 g *burro 82% m.g.*

Primo impasto:

QUANDO IL LIEVITO MADRE È MATURO IMPASTARE CON FARINA, ACQUA E BURRO. DOPO CHE LA MAGLIA GLUTINICA SARÀ BEN FORMATA, INSERIRE IN UNA VOLTA LO ZUCCHERO E INFINE TERMINARE CON IL TUORLO 33 INSERITO IN PIÙ RIPRESE.

METTERE A FERMENTARE A 26/28°C PER 12 ORE O COMUNQUE FINO AL QUADRUPLO DEL SUO VOLUME INIZIALE.

Primo impasto +
600 g *farina panettone*
W340/360
210 g *miele d'acacia*
165 g *pasta di arancio*
candito
» 1220 g **Tuorlo 33**
1000 g *burro 82% m.g.*
26 g *scorza arancio*
13 g *scorza limone*
12 g *vaniglia in bacche*
48 g *sale fino*
210 g *acqua fredda*
3000 g *cubetto arancio*
candito

Secondo impasto:

INSERIRE IL PRIMO IMPASTO IN IMPASTATRICE CON LA FARINA. QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È BEN FORMATA INSERIRE IN SEQUENZA (ASPETTANDO CHE LA MAGLIA GLUTINICA TORNI ASCIUTTA): MIELE E PASTA ARANCIA MISCELATI IL GIORNO PRIMA CON GLI AROMI, SALE CON UNA PRIMA PARTE DI TUORLO 33 (LO ANDREMO AD INSERIRE IN PIÙ RIPRESE), BURRO A 18°C TUTTO ASSIEME E FINIRE CON L'ACQUA FREDDA.

LASCIARE FERMO L'IMPASTO 10' ED INSERIRE LA FRUTTA CANDITA.

METTERE IN MASTELLO E LASCIARE PUNTARE CIRCA 45', PEZZARE DEL PESO DESIDERATO E PROCEDE CON LA PIRLATURA E MESSA IN STAMPO.

UNA VOLTA PRONTI CUOCERE A 150°C PER 55' CIRCA O COMUNQUE FINO A RAGGIUNGERE I 94°C AL CUORE.

Glassa per grandi lievitati

1000 g *polvere di mandorle*
1000 g *zucchero semolato*
800 g *amido di riso*
2000 g *Meringa Francese*
50 g *olio di semi*

MISCELARE TUTTE LE POLVERI, AGGIUNGERE LA MERINGA FRANCESE POCO PER VOLTA E LASCIAR GIRARE IL COMPOSTO IN PLANETARIA CON FOGLIA PER CIRCA 10'.

AGGIUNGERE PER ULTIMO L'OLIO. FAR RIPOSARE 6 ORE IN FRIGORIFERO, SCALDARE A TEMPERATURA AMBIENTE E UTILIZZARE SUL PRODOTTO LIEVITATO.

ZABAIONE

11 *Marsala Lolli*
 » 750 g *Tuorlo 33*
 100 g *zucchero semolato*
 65 g *amido di mais*
 65 g *amido di riso*

PORTARE AD EBOLLIZIONE IL MARSALA, NEL MENTRE
 CREARE UNA PASTELLA CON GLI ALTRI INGREDIENTI.
 STEMPERARE QUEST'ULTIMA E RIPORTARE SUL FUOCO
 FINO AD ISPESAMENTO DELLA CREMA.
 RAFFREDDARE VELOCEMENTE.

CREMA INGLESE

385 g *latte fresco intero*
 385 g *panna 35% m.g.*
 » 230 g *Tuorlo 33*
 1 g *sale fino*
 1/2 *bacca di vaniglia*

PORTARE A BOLLIRE LATTE E PANNA, STEMPERARE IL
 TUORLO 33 E RIMETTERE TUTTO SUL FUOCO A COTTURA
 A 82°C.
 RAFFREDDARE VELOCEMENTE.





FROLLA OVIS MOLLIS

625 g *burro 82% m.g.
morbido*
» 375 g *Tuorlo 33 "sodo"*
185 g *zucchero a velo*
5 g *sale fino*
625 g *farina debole*
190 g *fecola*

CUOCERE IN MICROONDE IL TUORLO 33 FINO A CHE DIVENTA "SODO". PRENDERE UNA FRUSTA E STRAPAZZARLO PER FARLO TORNARE CREMOSO. RAFFREDDARE. IMPASTARE A TEMPERATURA AMBIENTE CON BURRO MORBIDO E FOGLIA IN IMPASTATRICE, AGGIUNGERE LO ZUCCHERO A VELO ED IL SALE ED INFINE LA FARINA E LA FECOLA. STENDERE A 8MM, COPPARE DELLA FORMA DESIDERATA E CUOCERE A 160°C PER CIRCA 12/15'.

BABÀ IN VASOCOTTURA

1000 g acqua
 500 g zucchero
 2 bacche di
 vaniglia esauste
 Scorze di 2 arance
 Scorze di 2 limoni
 1/2 stecca di cannella
 300 g rhum Moreno Lolli

250 g farina panettone W340/360
 150 g acqua
 12 g lievito di birra

PER OTTENERE IL LIEVITINO:
 Impastare e mettere a lievitare per un'ora
 e mezza circa a 26°C o comunque fino al
 triplicio del suo volume iniziale.

Reimpastare con:
 750 g farina panettone W340/360
 12 g lievito di birra
 » 500 g Misto uovo speciale
 375 g Tuorlo 33
 14 g sale fino
 450 g burro 82% m.g.

Bagna al rhum:

PORTARE A BOLLIRE L'ACQUA, LO ZUCCHERO E TUTTI GLI
 AROMI.
 COPRIRE BENE CON PELLICOLA E LASCIARE MATURARE IL
 PIÙ POSSIBILE (MEGLIO UNA NOTTE).
 IL GIORNO DOPO SCALDARE A 50°C, INSERIRE IL RHUM ED
 UTILIZZARE SUI BABÀ IN VASOCOTTURA CALDI.

Impasto:

IMPASTARE IL LIEVITINO PRONTO CON FARINA, LIEVITO DI
 BIRRA ED I MISTO D'UOVO SPECIALE.
 QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È BEN FORMATA
 AGGIUNGERE IL SALE E IL TUORLO 33 IN PIÙ STEP E FINIRE
 CON IL BURRO MORBIDO IN 2-3 VOLTE.
 PEZZARE 45/50 G E METTERE A LIEVITARE DENTRO I VASI
 DA 390 ML FINO A TRIPLICAZIONE CIRCA DEL VOLUME
 INIZIALE.
 CUOCERE A 155°C PER CIRCA 20/25' E DOPO 5' INIZIARE
 A VERSARGLI SOPRA LA BAGNA AL RHUM IN PIÙ STEP
 FACENDOGLIELA ASSORBIRE PIANO PIANO.
 CHIUDERE IL TAPPO E TORNARE IN FORNO PER 15' A 85°C
 CON VAPORE PER CREARE IL VUOTO.



TORTA DI ROSE

840 g *farina panettone*
W340/360
110 g *Misto uovo speciale*
200 g *acqua fredda*
» 450 g **Tuorlo 33**
20 g *lievito di birra*
240 g *lievito madre al*
primo rinfresco
(144 g lievito madre in
polvere + 96 g acqua)
40 g *zucchero invertito*
40 g *miele d'acacia*
50 g *zucchero semolato*
1 *bacca di vaniglia*
Scorza di 1 limone
grattugiata
Scorza di 1 arancia
grattugiata
220 g *burro 82% m.g.*
16 g *sale fino*

IMPASTARE TUTTO ASSIEME TRANNE IL MISTO D'UOVO SPECIALE, SALE E BURRO. QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È FORMATA INSERIRE IL MISTO D'UOVO ED IL SALE, POI FINIRE CON IL BURRO IN 2 STEP. METTERE IN FRIGO A MATURARE PER UNA NOTTE.

IL GIORNO DOPO PRENDERE LA PASTA E TIRARLA IN SFOGLIATRICE A 8MM E SPALMARCI SOPRA, I SEGUENTI INGREDIENTI MISCELATI CON UNA FRUSTA:

250 G BURRO 82% M.G.
250 G ZUCCHERO SEMOLATO
1 BACCA DI VANIGLIA

SPALMARE SULLA PASTA E DARE UNA PIEGA IN 3, POI TIRARE IL PASTELLO A CIRCA 5MM, ARROTOLARE E TAGLIARE DA 80/100G LE ROSE. METTERE IN STAMPI ADEGUATI, FAR LIEVITARE PER CIRCA 4/5 ORE A 26°C E CUOCERE A 145°C PER 30/40* (DIPENDE DALLA TIPOLOGIA DI STAMPO UTILIZZATO E DAL FORNO).



CREME BRULÉE

375 g *panna 35% m.g.*
125 g *latte fresco intero*
» 300 g *Tuoro 33*

SCALDARE IL LATTE E LA PANNA FINO A QUASI IL BOLLORE, UNIRVI IL TUORLO 33 E VERSARE NEI CONTENITORI ADATTI. CUOCERE A BAGNOMARIA A 110°C PER CIRCA 45/50'. SERVIRE FREDDA.





CHIFFON CAKE

SENZA LATTOSIO

- » 300 g *Tuorlo 33*
- 150 g *olio di semi*
- 180 g *bevanda LeNaturelle*
- 255 g *farina debole*
- 0,6 g *vaniglia in bacche*
- 3 g *scorza di limone*
- 8 g *baking*
- 5 g *sale fino*
- 450 g *Meringa Francese*
(oppure 225 g albume elite
freddo e 225 g zucchero)

CREARE UNA PASTELLA CON TUTTI GLI INGREDIENTI TRANNE LA MERINGA FRANCESE. MONTARE LA MERINGA FRANCESE PER 6/7' FINO AD AVERE UNA MASSA STABILE MA NON TROPPO MONTATA. UNIRE LE DUE MASSE E CUOCERE IN APPOSITO STAMPO PER CIRCA 55' A 160°C IN FORNO VENTILATO, I PRIMI 40' CON VALVOLA CHIUSA, POI APERTA.

PANINI SEMIDOLCI

- 2000 g *farina panettone*
W340/360
- 400 g *lievito madre primo*
rinfresco (240 g lievito
madre in polvere +
160 g acqua)
- 60 g *lievito di*
birra fresco
- 320 g *acqua fredda*
- 400 g *Misto uovo speciale*
- » 750 g *Tuoro 33*
- 240 g *panna 35% m.g.*
- 70 g *sale fino*
- 500 g *burro 82% m.g.*

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI ASSIEME TRANNE PANNA, SALE E BURRO CHE VERRANNO INSERITI QUANDO LA MAGLIA GLUTINICA È PERFETTAMENTE FORMATA E LISCIA. LASCIARE LA PASTA SUL BANCO E METTERLA A +4°C A MATURARE PER ALMENO 12 ORE. IL GIORNO SEGUENTE SGASARE LA PASTA E PEZZARE DA 20 GRAMMI.

METTERE A LIEVITARE A 28°C PER CIRCA 4 ORE O COMUNQUE FINO A RADDOPPIO E CUOCERE A 160°C PER CIRCA 10 MINUTI.





33

IL TUORLO PER LIEVITATI

