



Food Safety

CERTIFICATED

BRC SITE CODE: 1679702 GRADE: A



Madre 150 Lievitati

RICETTARIO

Il lievito madre essiccato
per lievitati più soffici, più a lungo

Madre 150 Lievitati



Ricetta per Panettone

1° IMPASTO

INGREDIENTI

Farina forte	3,250 kg
Madre 150 Lievitati	750 g
Lievito di birra	8 g
Acqua	1,8 L
Zucchero	600 g
Tuorlo d'uovo	550 g
Burro	800 g
Sale	50 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina forte, Madre 150, il lievito di birra e l'acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare il sale, 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: 26-28°C. Lasciare lievitare in cella a 26-28°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

2° IMPASTO

INGREDIENTI

1° Impasto	
Farina forte	1 kg
Panett-1 Plus 2%	100 g
Acqua	200 ml
Zucchero	0,80 kg
Tuorlo d'uovo	0,50 kg
Burro	0,80 kg
Uvetta	1,35 kg
Arancia candita	0,75 kg
Cedro candito	0,55 kg
Scorza d'arancia grattugiata	Q.B.
Scorza di limone grattugiato	Q.B.
Baccelli di vaniglia	1

PROCEDIMENTO

Impastare il 1° impasto, la farina forte, Panett-1 Plus 2% 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 l'uvetta e la frutta fino a farle amalgamare perfettamente nell'impasto. Temperatura finale dell'impasto: max 28°C. Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 26-28°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 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.

Ricetta per Pandoro

1° IMPASTO

INGREDIENTI

Farina forte	3,250 kg
Madre 150 Lievitati	750 g
Lievito di birra	40 g
Acqua	550 ml
Zucchero	600 g
Uova intere	2,5 kg
Burro	250 g
Sale	60 g

PROCEDIMENTO

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 26-28°C per 5 ore.

2° IMPASTO

INGREDIENTI

Farina di Grano Tenero 380/400 W	1,05 kg
Lievito di birra	35 g
Uova intere	600 g
Zucchero	150 g

PROCEDIMENTO

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 28°C per 90 minuti.

3° IMPASTO

INGREDIENTI

1° impasto	
2° impasto	1,81 kg
Farina forte	1 kg
Panett-1 Plus 2%	121 g
Zucchero	1,9 kg
Burro	2,8 kg
Burro di cacao	200 g
Aroma Pandoro	Q.B.

PROCEDIMENTO

Impastare il 1° impasto, il 2° impasto, la farina forte, Panett-1 Plus 2% 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 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 dei pandori di 93-95°C, aprendo la valvola 15 minuti prima del completamento della cottura.



Ricetta per Colomba

1° IMPASTO

INGREDIENTI

Farina forte	3,250 kg
Madre 150 Lievitati	750 g
Lievito di birra	8 g
Acqua	1,8 L
Zucchero	600 g
Tuorlo d'uovo	550 g
Burro	800 g
Sale	50 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina forte, Madre 150, il lievito di birra e l'acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare il sale, 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 26-28°C.

Lasciare lievitare in cella a 26-28°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

2° IMPASTO

INGREDIENTI

1° Impasto	
Farina forte	1 kg
Panett-1 Plus 2%	100 g
Acqua	200 ml
Zucchero	800 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro	800 g
Arancia candita	3 kg
Scorza d'arancia grattugiata	Q.B.
Scorza di limone grattugiato	Q.B.
Baccelli di vaniglia	1

PROCEDIMENTO

Impastare il 1° impasto, la farina forte, Panett-1 Plus 2% 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: max 28°C.

Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi delle colombe. Far lievitare in cella a 26-28°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Glassare e infornare a 180°C 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.

Ricetta per Veneziana

1° IMPASTO

INGREDIENTI

Farina forte	3,250 kg
Madre 150 Lievitati	750 g
Lievito di birra	8 g
Acqua	1,8 L
Zucchero	600 g
Tuorlo d'uovo	550 g
Burro	800 g
Sale	50 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina forte, Madre 150, il lievito di birra e l'acqua in 1ª velocità per circa 15 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto.

Incorporare il sale, 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: 26-28°C.

Lasciare lievitare in cella a 26-28°C con umidità 60% per 13-14 ore, fino a quadruplicare il volume.

2° IMPASTO

INGREDIENTI

1° Impasto	
Farina forte	1 kg
Panett-1 Plus 2%	100 g
Acqua	200 ml
Zucchero	800 g
Tuorlo d'uovo	500 g
Burro	800 g
Scorza d'arancia grattugiata	Q.B.
Scorza di limone grattugiato	Q.B.
Baccelli di vaniglia	1

PROCEDIMENTO

Impastare il 1° impasto, la farina forte, Panett-1 Plus 2% 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 26-28°C.

Far puntare per 60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 26-28°C circa, con umidità 60% per 4-5 ore. Glassare e infornare a 180°C 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.

Madre 150 Lievitati + Panett-1 Plus 2%

Per un risultato eccellente, suggeriamo di abbinare Madre 150 Lievitati al coadiuvante naturale Panett-1 Plus 2%.

Madre 150 Lievitati



Madre 150 Lievitati è un **lievito madre essiccato** ideale per panettoni, pandori, colombe, veneziane e altri grandi lievitati. Grazie ad un particolare **blend di enzimi selezionati** e alla loro **naturale attività**, rende l'impasto più stabile e facilmente lavorabile. La sua innovativa formulazione regala naturalmente al prodotto finito un'**irresistibile sofficià** e un'inconfondibile **leggerezza**, che si mantengono **a lungo**. Il prodotto finito sarà caratterizzato da un **sapore delicato**, un'**alveolatura ampia** e un **ottimo sviluppo**.

FORMATO - IMBALLO:

10 kg cod 492 - Sacco alimentare (Carta | Pe HD)

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Impasto più stabile e lavorabile
- » Lievitati più soffici, più a lungo
- » Sapore delicato
- » Ottimo sviluppo
- » Alveolatura ampia



COADIUVANTE

Panett-1 Plus 2%



Panett-1 Plus 2% è il coadiuvante ideato per grandi lievitati da ricorrenza come panettoni, pandori e colombe pasquali. Con la **nuova formula potenziata** dona **morbidezza** al prodotto finito e ne aumenta la **shelf-life fino a 8 settimane**. Più pratico con il **nuovo dosaggio al 2%**, migliora **sviluppo, resilienza e masticabilità**.

FORMATO - IMBALLO:

200 g cod 44230 - Poliestere | Politene (PLST | PLT)

CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Estrema morbidezza
- » Aumenta la shelf-life
- » Ottimo sviluppo
- » Sensazione gustativa gradevole
- » Ottima resilienza



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

