



## BISCOTTO CURCUMA CON FIOCCO D'ORZO



### INGREDIENTI

BURRO DEBIC CAKE	300 gr
ZUCCHERO SEMOLATO	170 gr
UOVA INTERE	90 gr
POLVERE DI MANDORLA	150 gr
NUCLEO CURCUMA "IL GRANAIO DELLE IDEE"	225 gr
FARINA FROLLA LE MACINE D'ORO	225 gr
SALE	2 gr
BOESON BACKPULVER AGIVEGA	5 gr
<b>TOTALE</b>	<b>1167 gr</b>

### PROCEDIMENTO

Lavorare il burro e lo zucchero, unire le uova a filo, aggiungere il sale e le polveri. Lasciare in frigo per qualche ora e successivamente stendere ad uno spessore di 7 mm. Cospargere i fiocchi d'orzo, coppare dei dischi.

COTTURA: 140/150

TEMPO: 25 MINUTI CIRCA



## BISCOTTO AL RISO VENERE CON SESAMO NERO E PAPAVERO



### INGREDIENTI

BURRO DEBIC CAKE	300 gr
ZUCCHERO A VELO	200 gr
POLVERE DI MANDORLA	150 gr
UOVA INTERE	100 gr
SALE	2 gr
NUCLEO RISO VENERE "IL GRANAIO DELLE IDEE"	225 gr
FARINA FROLLA LE MACINE D'ORO	225 gr
BOESON BACKPULVER AGIVEGA	5 gr
<b>TOTALE</b>	<b>1207 gr</b>

### PROCEDIMENTO

Lavorare il burro ,lo zucchero a velo e unire le uova a filo. Successivamente aggiungere il sale e la polvere di mandorle. Lasciare in frigo per qualche ora. Riprendere ,stendere a 7 mm e cappare dei dischi. Coprire con i semi di sesamo e papavero.

COTTURA: 140/150°c

TEMPO: 25 MINUTI CIRCA



## BRIOCHE RISO VENERE



### INGREDIENTI

FARINA SFOGLIA LE MACINE D'ORO	500 gr
NUCLEO RISO VENERE "IL GRANAIO DELLE IDEE"	500 gr
SWEETENZYMES "IL GRANAIO DELLE IDEE"	10 gr
GENUIT START AGIVEGA	50 gr
BURRO DEBIC CAKE	200 gr
UOVA INTERE	200 gr
ZUCCHERO SEMOLATO	160 gr
SALE	15 gr
ZUCCHERO D'UVA MADE FRUIT	50 gr
ACQUA	400 gr
VANIGLIA	1 gr
BUCCIA D'ARANCIA	1 gr
<b>TOTALE</b>	<b>2087 gr</b>

### PROCEDIMENTO

Unire la farina, lo sweetenzymes, il nucleo riso venere, il genuit start e gli zuccheri. Aggiungere le uova e impastare, unire l'acqua e continuare a impastare. Unire il sale e fare formare bene la maglia glutinica. Aggiungere il burro, la vaniglia e completare l'impasto.

Mettere a lievitare a 27°C fino al raddoppio;

Formare delle palline da gr 50 e lasciare lievitare a 27°C;

Completare con i semi di sesamo e papavero;

Cottura 170°C;

Tempo 12/15 minuti circa;



# BRIOCHE ALLA CURCUMA



## INGREDIENTI

FARINA SFOGLIA LE MACINE D'ORO	500 gr
NUCLEO CURCUMA "IL GRANAIO DELLE IDEE"	500 gr
GENUIT START AGIVEGA	50 gr
SWEETENZYMES "IL GRANAIO DELLE IDEE"	10 gr
BURRO DEBIC CAKE	200 gr
UOVA INTERE	200 gr
ZUCCHERO SEMOLATO	160 gr
ZUCCHERO D'UVA MADE FRUIT	50 gr
SALE	15 gr
ACQUA	350 gr
ARANCIA GRATTUGGIATA	1 gr
PASTA VANIGLIA AGRIMONTANA	5 gr
<b>TOTALE</b>	<b>2041 gr</b>

## PROCEDIMENTO

Unire la farina, il nucleo alla curcuma, lo sweetenzymes, il genuit start e gli zuccheri. Aggiungere le uova e impastare, successivamente unire l'acqua e impastare. Unire il sale e fare formare bene la maglia glutinica, aggiungere il burro, la vaniglia e completare l'impasto.

Mettere a lievitare a 27°C fino al raddoppio;

Formare delle palline da gr 50 e lasciare lievitare a 27°C;

Completare con i fiocchi d'orzo perlato;

Cottura 170°C;

Tempo 12/15 minuti circa;



# CAKE CURCUMA O RISO VENERE



## INGREDIENTI

BURRO DEBIC CAKE	250 gr
ZUCCHERO SEMOLATO	115 gr
ZUCCHERO D'UVA MADE FRUIT	20 gr
SALE	1 gr
TUORLO D'UOVO	100 gr
FARINA BIGNE LE MACINE D'ORO	100 gr
SWEETENZYMES "IL GRANAIO DELLE IDEE"	10 gr
NUCLEO CURCUMA "IL GRANAIO DELLE IDEE"	100 gr
POLVERE DI MANDORLA	100 gr
BOESON BACKPULVER AGIVEGA	4 gr
ALBUME D'UOVO	150 gr
ZUCCHERO SEMOLATO	125 gr
CUBANO BIANCO VALBRUNA	30 gr
<b>TOTALE</b>	<b>1105 gr</b>

## PROCEDIMENTO

Unire tutti i liquidi e versarli nel cutter, aggiungere tutte le polveri ed aggiungere il composto negli appositi pirottini. Cuocere a 170° per circa 20 minuti.



### RIPIENO PER CIOCCOLATINO:

CHOCO CREMA GOLD CALLEBAUT	100 gr
COPERTURA CALLEBAUT (BIANCO, LATTE E FONDENTE) in base al gusto che vogliamo dare	50 gr
<b>TOTALE</b>	<b>150 gr</b>



### GLASSA CREMINO:

CHOCO CREMA GOLD CALLEBAUT	100 gr
COPERTURA CALLEBAUT	100 gr
BURRO DI CACAO MYCRYO	30 gr
<b>TOTALE</b>	<b>230 gr</b>



### CREMINO:

COPERTURA CALLEBAUT	200 gr
CHOCOCREMA GOLD CALLEBAUT	100 gr
<b>TOTALE</b>	<b>300 gr</b>

## PROCEDIMENTO UNICO:

Sciogliere le coperture e aggiungere la chococrema gold temperando alla temperatura di 27°.



#### RIPIENO PER BARRETTE:

COPERTURA CALLEBAUT	100 gr
CROCCANTE CSM	100 gr
<b>TOTALE</b>	<b>200 gr</b>



#### TORRONE DI CIOCCOLATO:

COPERTURA CALLEBAUT	150 gr
CROCCANTE CSM	100 gr
FRUTTA SECCA	50 gr
<b>TOTALE</b>	<b>300 gr</b>

### PROCEDIMENTO UNICO:

Sciogliere le coperture e aggiungere il croccante e la frutta secca temperando alla temperatura di 27°.