

Insieme
per passione



iDOSE DORO

PRESTIGE
GRAN PRESTIGE
TOP GLASS



Ricette per tutti i giorni

ELENCO RICETTE

- BABA'
- BRIOCHES
- BUONDI'
- CROISSANT (procedimento diretto e indiretto)
- CROISSANT CON BIGA (procedimento diretto e indiretto)
- CROISSANT ISCHITANO
- DANUBIO
- FOCACCIA DOLCE
- FOCACCIA SALATA
- FOCACCIA VENETA
- GUBANA
- MARITONNO
- NUVOLA (impasto unico e 2 impasti)
- NUVOLA CIOCCOLATO E LAMPONE
- PANETTONE CON GENUIT START
- PANETTONE GASTRONOMICO
- PANINI DOLCI
- PIZZETTE
- TORTA DI ROSE
- TORTA DI ROSE SFOGLIATA
- TRECCIONE

BABA'



1. Impasto

INGREDIENTI

PESO PREPARAZIONE

Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, acqua, metà delle uova (350g),
Acqua	200 g	sale e lievito in planetaria con gancio fino ad ottenere un composto
Zucchero	50 g	omogeneo. Aggiungere lo zucchero e successivamente OLVA MELANGE
Uova	700 g	®THERMO GATEAUX fino a completo assorbimento. Incorporare la
Olva Melange ®Thermo Gateaux	50 g	rimanente quantità di uova poco alla volta (circa 50-60 g a dosata).
Sale	5 g	Lasciare riposare per 30 minuti a temperatura ambiente. Riempire per ¾
Lievito di birra	60 g	gli appositi stampi da babà. Far lievitare a 30 °C con 80-85% di umidità.

2. Cottura (per pezzature da 30 g)

Cuocere a 220°C per 15-17 minuti in forno statico oppure a 200°C in forno ventilato.

Insieme
per passione



BRIOCHES



1. Impasto

INGREDIENTI

PESO PREPARAZIONE

Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, acqua, uova e lievito di birra fino
Acqua	300 g	ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare quindi lo zucchero, gli
Uova	200 g	aromi e successivamente OLVA MELANGE ®THERMO GATEAUX fino a
Lievito di birra	60 g	completa amalgama. Lasciare riposare l'impasto in cella di lievitazione
Zucchero	150 g	per circa 30 minuti a 30°C e umidità del 75%.
Olva Melange ®Thermo Gateaux	200 g	Spezzare nel peso desiderato, arrotondare e porre in cella di lievitazione
Aromi	q.b.	a 30°C e umidità del 75-80% per circa 180 minuti.

2. Cottura

Cuocere a 190°C in forno statico oppure a 170°C in forno ventilato per 16-18 minuti (a seconda della pezzatura).

BUONDI'



1. Pre-impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	800 g	Miscelare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE con acqua, lievito e tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Incorporare lo zucchero e successivamente OLVA MELANGE @THERMO GATEAUX fino a completa amalgama. Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 30°C con 75-80% di umidità per 2 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.
Acqua	300 g	
Lievito di birra	35 g	
Tuorlo d'uovo	110 g	
Olva Melange @Thermo Gateaux	85 g	
Zucchero	30 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	1360 g	Impastare pre-impasto, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, tuorlo e lievito di birra sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero, avendo cura di farlo assorbire bene, poi le uova, il burro di cacao grattugiato, il bicchierino di rum, gli aromi ed infine OLVA MELANGE @THERMO GATEAUX. Far riposare l'impasto così ottenuto in ambiente per circa 10 minuti, spezzare nel peso desiderato (pezzatura consigliata: 30-40 g) e porre negli appositi stampi da buondi. Mettere in cella di lievitazione a 29-30°C con 80-85% di umidità e lasciare lievitare per circa 60 minuti.
Prestige/Gran Prestige	500 g	
Rhum (bicchierino)	1	
Zucchero	250 g	
Tuorlo d'uovo	150 g	
Olva Melange @Thermo Gateaux	400 g	
Uova	180 g	
Lievito di birra	10 g	
Burro di cacao grattugiato	25 g	
Aroma vaniglia	q.b.	

3. Preparazione per la cottura

Glassare con glassa precedentemente preparata con TOP GLASS e decorare con granello di zucchero.

4. Cottura

Cuocere a 170°C per 50 minuti circa.

CROISSANT Procedimento diretto



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare l'impasto per 20 minuti in frigorifero.
Farina w260/300 (max)	1000 g	
Zucchero	150 g	
Sale	20 g	
Olva Melange ®Thermo Gateaux	100 g	
Uova	200 g	
Acqua	800 g	
Lievito	80 g	
Aromi	q.b.	

2. Laminazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange ®Thermo Quick	850 g	Una volta estratto dal frigorifero, laminare il pastone con OLVA MELANGE ®THERMO QUICK (250 g per 1 kg di impasto finito) e dare 2 pieghe a 4. Far riposare altri 30 minuti in frigorifero, quindi laminare e formare i croissant nel peso desiderato. Far lievitare per 90 minuti circa.

3. Cottura

Cuocere a 185°C in forno statico per 18 minuti circa oppure a 165°C in forno ventilato.

Procedimento indiretto

Procedere come sopra avendo cura di:

- ridurre la quantità di lievito di 20 g;
- una volta impastato, porre in frigorifero il pastone fino al giorno successivo.

Proseguire quindi la lavorazione utilizzando lo stesso procedimento dell'impasto diretto.

CROISSANT (CON BIGA) Procedimento diretto



1. Biga

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	400 g	Impastare tutti gli ingredienti della biga per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto omogeneo e porre a lievitare a 30°C con 75% di umidità fino al raddoppio del volume iniziale.
Acqua	190 g	
Lievito di birra	80 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Biga	670 g	Impastare la biga e tutti gli altri ingredienti dell'impasto fino a completa amalgama. Lasciar riposare in frigorifero per 15-20 minuti.
Prestige/Gran Prestige	1350 g	
Acqua	260 g	
Zucchero	100 g	
Uova	300 g	
Olva Melange®Thermo Gateaux	150 g	
Sale	10 g	
Aromi	q.b.	

3. Laminazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange®Thermo Quick	700 g	Accoppiare l'impasto con OLVA MELANGE®THERMO QUICK e dare 2 pieghe a 4 oppure 3 pieghe a 3 (a seconda del risultato finale desiderato). Laminare e tagliare i croissant nel peso desiderato, arrotolare e porre in cella di lievitazione a 30°C con 75-80% di umidità per 70 minuti circa.

4. Cottura

Cuocere a 200°C circa in forno statico per 16-18 minuti oppure a 180°C in forno ventilato, aprendo la valvola gli ultimi 4 minuti.

Procedimento indiretto

Per biga ed impasto seguire lo stesso procedimento del metodo diretto aggiungendo però all'impasto solamente 40 g di lievito di birra. Preparare l'impasto la sera precedente e metterlo in frigorifero tutta la notte. La mattina seguente proseguire la lavorazione come di consuetudine.

CROISSANT ISCHITANO



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti (in alternativa lo si può abbattere e riporre in frigorifero a 4°C fino al giorno successivo).
Farina w300/320	1000 g	
Olva Melange®Thermo Gateaux	200 g	
Uova	300 g	
Zucchero	250 g	
Acqua 600/700	g	
Lievito di birra	80 g	
Sale	20 g	
Aromi	q.b.	

2. Laminazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange®Thermo Quick	700 g	Una volta estratto dal frigorifero, laminare il pastone con OLVA MELANGE®THERMO QUICK e dare 2 pieghe a 4. Far riposare 30 minuti in frigorifero, quindi aggiungere 750 g di sfoglia già laminata, dando una piega semplice a 3. Far riposare altri 30 minuti in frigorifero, quindi laminare e formare i croissant nel peso desiderato. Far lievitare per 120 minuti circa (il tempo di lievitazione dipende molto dalla temperatura e dall'umidità a cui i prodotti vengono fatti lievitare) .

3. Cottura

Cuocere utilizzando tempi e temperature abituali.

DANUBIO

1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere una massa liscia e asciutta.
Lievito di birra	60 g	
Olva®Thermo Gateaux MB	250 g	Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.
Tuorlo	100 g	
Acqua	300 g	
Sale	20 g	

2. Ripieno e preparazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Spinaci	500 g	Spezzare l'impasto in parti da 40-50 g circa, racchiudere una porzione di ripieno al suo interno e arrotondare senza dar forza.
Ricotta	500 g	
Sale	q.b.	Posizionare in uno stampo una pallina centrale e quattro palline distanziate intorno. Lasciare lievitare per circa 60 minuti a 30°C con 80-90% di umidità.
Pepe	q.b.	

3. Cottura

Cuocere a 190-200°C per 20 minuti circa.



FOCACCIA DOLCE



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, acqua, uova e lievito sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unire di seguito lo zucchero e, una volta amalgamato, aggiungere l'uvetta.
Uova	100 g	
Acqua	370-400 g	Pesare 1,5 kg di pasta per teglia 60x40 cm ed adagiare su teglie precedentemente unte con burro fuso o olio di girasole.
Lievito di birra	40 g	
Zucchero semolato	100 g	Far riposare per 20 minuti e stendere la prima volta la pasta (NB: se la pasta non si stende bene aspettare qualche minuto).
Olva Melange®Thermo Gateaux	150 g	
Uvetta	400 g	

2. Emulsione e preparazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Panna liquida	150 g	Dopo 30 minuti versare l'emulsione sulla focaccia, distribuirla per tutta la teglia in modo omogeneo e quindi schiacciare con le dita formando dei piccoli buchi che si riempiranno con l'emulsione. Cospargere la superficie con zucchero di canna. Far lievitare per circa 60 minuti.
Zucchero semolato	100 g	
Cannella in polvere	5 g	

3. Cottura

Cuocere per circa 22-25 minuti a 180°C in forno statico, oppure a 150°C in forno ventilato.

FOCACCIA SALATA



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1500 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente. Spezzare l'impasto in pezzi da 1250 g e posizionarli su teglie unte (misura teglie: 60x40 cm). Ricoprire con uno strato di olio di oliva e far riposare a 30°C per circa 20 minuti. Stendere la focaccia su tutta la teglia, spennellarla con olio e cospargerla con sale. Far lievitare per 60 minuti circa a 30°C con 80-85% di umidità, quindi far riposare in ambiente per 10 minuti.
Farina di frumento w180	500 g	
Acqua	750 g	
Zucchero	10 g	
Uova	50 g	
Olio d'oliva	50 g	
Margarina/melange per impasti	250 g	
Sale	10 g	
Lievito di birra	100 g	

2. Cottura

Cuocere a 190°C per circa 20-22 minuti in forno statico oppure a 170°C in forno ventilato.

FOCACCIA VENETA (2 IMPASTI) Lievitazione notturna

1. Pre-impasto serale

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	1800 g	Impastare PRESTIGE, lievito di birra e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Aggiungere lo zucchero e, una volta assorbito, aggiungere il burro, quindi ultimare la lavorazione. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 26-27°C per 12-14 ore, fino alla quadruplicazione del volume iniziale.
Lievito	13 g	
Uova intere (fredde)	950 g	
Burro	400 g	
Zucchero	150 g	

2. Impasto (mattina)

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3313 g	Amalgamare pre-impasto, PRESTIGE e uova fino ad ottenere un impasto omogeneo e setoso, quindi aggiungere lo zucchero, incorporare il burro e ultimare la lavorazione.
Prestige	800 g	
Uova intere	200 g	Mettere l'impasto in un contenitore di plastica e porre in cella di lievitazione a 28°C per circa 60-70 minuti (umidità 80%). La pasta deve muoversi di 2 cm, quindi spezzare nel peso desiderato e pirlare. Far riposare 15 minuti in modo da far formare una leggera pelle superficiale, quindi pirlare nuovamente, mettere in teglia e porre in cella di lievitazione a 30°C senza umidità per circa 4 ore.
Zucchero	150 g	
Burro	300-400 g	

3. Preparazione per la cottura

Decorare la superficie a piacere (la si può ad esempio lasciare liscia e ricoprire con un leggero spolvero di zucchero a velo oppure spennellare con latte e uova e poi cospargere con granella di zucchero).

4. Cottura (per pezzature da 500 g)

A 180°C per circa 25 minuti in forno statico oppure a 160°C in forno ventilato.



GUBANA

1. Farcitura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pan di Spagna sbriciolato	500 g	Far macerare il tutto qualche ora prima oppure la sera prima.
Marsala	300 g	
Grappa	100 g	
Uvetta	300 g	
Noci	300 g	
Zucchero semolato	300 g	
Pinoli	100 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1500 g	Impastare tutto insieme sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Suddividerlo in pastelli da 400 g e farlo puntare. Successivamente stendere ogni singolo pastello, bagnare la superficie con acqua e ricoprire con uno strato di farcitura.
Acqua	700 g	
Zucchero semolato	200 g	
Lievito di birra	60 g	
Aromi	q.b.	

3. Preparazione

Arrotolare il tutto e formare un filone che sarà da allungare e formare a chiocciola. Far lievitare il prodotto per circa 90 minuti e comunque sino a lievitazione ottimale.
Spennellare la superficie con albume sbattuto e cospargere con zucchero semolato.

4. Cottura

Cuocere a 165°C in forno ventilato oppure a 185°C in forno statico per 35 minuti circa.



MARITOZZO

1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti tranne zucchero e OLVA ®THERMO GATEAUX MB sino a rendere l'impasto liscio e asciutto, quindi porre il tutto in cella di lievitazione a 30°C (con umidità 80%) fino al raddoppiamento della massa. Procedere con l'impasto aggiungendo lo zucchero e facendolo assorbire bene. Inserire quindi OLVA ®THERMO GATEAUX MB fino a completa amalgama. Porre la massa sul tavolo coperta da un telo per circa 5-10 minuti, dividere la pasta rilassata in piccole palline da 40-45 g, allungandole. Porre il tutto in cella di lievitazione a 30°C e umidità 80% per circa 2 ore e spennellare con uova.
Tuorlo	200 g	
Acqua	300 g	
Lievito di birra	60 g	
Zucchero	100 g	
Olva ®Thermo Gateaux MB	200 g	

2. Cottura

Cuocere a 175°C per 15-17 minuti circa.



NUVOLA (IMPASTO UNICO)



1. Biga

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	750 g	In un contenitore graduato mescolare con un mestolo di legno PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, acqua e lievito fino ad ottenere una crema omogenea. Porre in cella di lievitazione a 26°-28°C per circa 30 minuti fino al raddoppio del volume iniziale.
Acqua	750 g	
Lievito	50 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Biga	1550 g	Impastare biga, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, farina, la prima parte di uova e acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo (circa 8-10 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti). Aggiungere quindi lo zucchero e il miele fino ad assorbimento.
Prestige/Gran Prestige	1750 g	
Farina forte (panettone)	350 g	Aggiungere la seconda parte di uova ed i tuorli fino ad assorbimento.
Acqua	500 g	
Uova (1° parte)	250 g	Aggiungere il burro morbido fino a completo assorbimento. Aggiungere infine le gocce di albicocca fino ad uniforme distribuzione (temperatura finale impasto: 26-28°C).
Zucchero	500 g	
Miele	125 g	Porre l'impasto in un secchio in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti (umidità 85%).
Uova (2° parte)	250 g	
Tuorlo	165 g	Spezzare (450 g per stampi plum cake da 750 g) e pirlare. Fare riposare per 15 minuti. Formare dei filoni e porli dentro gli appositi stampi. Fare lievitare a 28-30°C per 2-3 ore (umidità 85%). NOTA BENE: Al termine della lievitazione la cupola dell'impasto deve essere della stessa altezza del bordo del pirottino. Far riposare in ambiente per 15 minuti in modo da far formare una leggera pelle superficiale.
Burro	1000 g	
Gocce albicocca	1000 g	

3. Preparazione per la cottura

Dressare la superficie con della confettura di albicocca formando delle righe oblique che andranno a formare dei rombi e spolverare con zucchero a velo. In alternativa si potrebbero utilizzare una glassa da panettone bianca per ricoprire la superficie e una glassa al cioccolato per formare i rombi.

4. Cottura

A 190-200°C per circa 25-30 minuti in forno statico oppure a 165°C in forno ventilato, gli ultimi 20 minuti con valvola aperta. Raffreddare i prodotti a testa in giù per evitarne il collasso.

NUVOLA (2 IMPASTI)

Lievitazione notturna

1. Pre-impasto serale

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	3800 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, farina, lievito, uova e acqua per circa 12 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti fino ad ottenere un impasto omogeneo (l'importante è che si sia formata la maglia glutinica). Aggiungere quindi zucchero fino a completo assorbimento e infine il burro fino all'ottenimento di un impasto liscio e omogeneo (temperatura finale impasto 26-28°C). Porre l'impasto a lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C per 12-13 ore (umidità 75-80%). NOTA BENE: L'impasto alla fine della lievitazione deve aumentare di 5 volte il volume iniziale (quintuplicazione). Si può controllare la lievitazione ponendo 1 kg di impasto in un cilindro graduato da 5 litri. Al termine l'impasto deve riempire completamente il cilindro.
Farina forte (panettone)	200 g	
Acqua	1650 g	
Zucchero	500 g	
Burro	1000 g	
Uova intere	600 g	
Lievito	50 g	

2. Impasto (mattina)

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	7800 g	Amalgamare pre-impasto, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, farina, metà uova intere, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo (circa 8-10 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti). Aggiungere i tuorli fino ad assorbimento e successivamente lo zucchero e gli aromi fino ad assorbimento. Incorporare la restante quantità di uova e di seguito il burro morbido, il tutto fino a completo assorbimento. Aggiungere infine le gocce di albicocca fino ad una uniforme distribuzione nell'impasto (temperatura finale dell'impasto 26-28°C). Porre l'impasto in un secchio in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti (umidità 85%). Spezzare quindi l'impasto (450 g per stampi plum cake da 750 g) e pirlare. Dare un riposo 15 minuti. Formare dei filoni e porli dentro gli appositi stampi (se gli stampi sono antiaderenti, si consiglia di spennellarli con uovo per evitare il distacco dei prodotti una volta girati dopo la cottura). Lievitare a 28-30°C per 4-5 ore (umidità 85%). NOTA BENE: Al termine della lievitazione la cupola dell'impasto deve essere della stessa altezza del bordo del pirottino. Far riposare in ambiente per 15 minuti in modo da far formare una leggera pelle superficiale.
Prestige/Gran Prestige	1500 g	
Farina forte (panettone)	200 g	
Gocce albicocca	1800 g	
Acqua	500 g	
Zucchero	500 g	
Burro	1000 g	
Tuorlo d'uovo	250 g	
Uova intere	500 g	
Lievito	20 g	
Aroma arancia	20 g	

3. Preparazione per la cottura

Dressare la superficie con della confettura di albicocca formando delle righe oblique che andranno a formare dei rombi e spolverare con zucchero a velo. In alternativa si potrebbero utilizzare una glassa da panettone bianca per ricoprire la superficie e una glassa al cioccolato per formare i rombi.

4. Cottura

A 190-200°C per circa 25-30 minuti in forno statico oppure a 165°C in forno ventilato, gli ultimi 20 minuti con valvola aperta. Raffreddare i prodotti a testa in giù per evitarne il collasso.

NUVOLA CIOCCOLATO E LAMPONE (2 IMPASTI)

Lievitazione notturna

1. Pre-impasto serale

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	3800 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, farina, lievito, uova e acqua per circa 12 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti fino ad ottenere un impasto omogeneo (l'importante è che si sia formata la maglia glutinica). Aggiungere quindi zucchero fino a completo assorbimento. Aggiungere infine il burro fino all'ottenimento di un impasto liscio e omogeneo (temperatura finale impasto 26-28°C).
Farina forte (panettone)	200 g	
Acqua	1650 g	
Zucchero	500 g	
Burro	1000 g	
Uova intere	600 g	
Lievito	50 g	

Porre l'impasto a lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C per 12-13 ore (umidità 75-80%).

NOTA BENE:

L'impasto alla fine della lievitazione deve aumentare di 5 volte il volume iniziale (quintuplicazione). Si può controllare la lievitazione ponendo 1 kg di impasto in un cilindro graduato da 5 litri. Al termine l'impasto deve riempire completamente il cilindro.

2. Impasto (mattina)

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	7800 g	Amalgamare pre-impasto, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, farina, metà uova intere, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo (circa 8-10 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti). Aggiungere i tuorli fino ad assorbimento. Incorporare quindi lo zucchero e gli aromi fino a completa amalgama e di seguito la restante quantità di uova fino ad assorbimento. Aggiungere il cioccolato fuso (assicurandosi che non sia troppo caldo) e il burro morbido fino a completa amalgama. Aggiungere infine le gocce di lampone e i chunks fino ad una uniforme distribuzione nell'impasto (temperatura finale dell'impasto 26-28°C). Porre l'impasto in un secchio in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 90 minuti (umidità 85%). Spezzare quindi l'impasto (450 g per stampi plum cake da 750 g) e pirlare. Dare un riposo 15 minuti. Formare dei filoni e porli dentro gli appositi stampi (se gli stampi sono antiaderenti, si consiglia di spennellarli con uovo per evitare il distacco dei prodotti una volta girati dopo la cottura). Lievitare a 28-30°C per 4-5 ore (umidità 85%). NOTA BENE: Al termine della lievitazione la cupola dell'impasto deve essere della stessa altezza del bordo del pirottino. Far riposare in ambiente per 15 minuti in modo da far formare una leggera pelle superficiale.
Prestige/Gran Prestige	1500 g	
Farina forte (panettone)	200 g	
Gocce lampone	1200 g	
Cioccolato fondente fuso	1000 g	
Chunks fondenti	300 g	
Acqua	500 g	
Zucchero	500 g	
Burro	1000 g	
Tuorlo d'uovo	250 g	
Miele	150 g	
Uova intere	500 g	
Lievito	20 g	
Aroma arancia	20 g	

3. Preparazione per la cottura

Dressare la superficie con della confettura di lampone formando delle righe oblique che andranno a formare dei rombi. In alternativa si potrebbero utilizzare una glassa da panettone bianca per ricoprire la superficie e una glassa al cioccolato per formare i rombi.

4. Cottura

A 190-200°C per circa 25-30 minuti in forno statico oppure a 165°C in forno ventilato, gli ultimi 20 minuti con valvola aperta. Raffreddare i prodotti a testa in giù per evitarne il collasso.

PANETTONE CON GENUIT START (2 IMPASTI)

Lievitazione notturna

Ricetta conforme al D.M. 22 luglio 2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno"

1. Pre-impasto serale

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	2000 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, GENUIT START, tuorlo e acqua per circa 12 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti fino ad ottenere un impasto omogeneo (l'importante è che si sia formata bene la maglia glutinica). Aggiungere quindi zucchero fino a completo assorbimento. Aggiungere infine il burro fino all'ottenimento di un impasto liscio e omogeneo (temperatura finale impasto 26-28°C). Porre l'impasto a lievitare in cella di lievitazione a 24-26°C per 12-13 ore (umidità 75 - 80%). NOTA BENE: L'impasto alla fine della lievitazione deve aumentare di 5 volte il volume iniziale (quintuplicazione). Si può controllare la lievitazione ponendo 1 kg di impasto in un cilindro graduato da 5 litri. Al termine l'impasto deve riempire completamente il cilindro.
Acqua	840 g	
Zucchero	300 g	
Burro	450 g	
Tuorlo d'uovo	220 g	
Genuit Start	60 g	

2. Impasto (mattina)

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Pre-impasto	3830 g	Impastare pre-impasto, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, GENUIT START e acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo (circa 8-10 minuti in impastatrice a spirale o circa 20-25 minuti in impastatrice a braccia tuffanti). Aggiungere quindi lo zucchero fino ad assorbimento. Aggiungere il tuorlo fino ad assorbimento. Aggiungere infine la frutta candida e l'uvetta (NB: non usare uvetta e canditi freddi ma anzi leggermente tiepidi) e impastare per un altro minuto fino ad una uniforme distribuzione nell'impasto (temperatura finale dell'impasto 26-28°C). Porre l'impasto in un secchio in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 60 minuti (umidità 85%). Spezzare quindi l'impasto (1100 g per panettone da 1 kg, 550 g per panettone da 0,5 kg) e pirlare. Dare un riposo 15 minuti. Pirlare una seconda volta e porre dentro gli appositi stampi. Lievitare a 28-30°C per 4-5 ore (umidità 85%). NOTA BENE: Al termine della lievitazione la cupola dell'impasto deve essere della stessa altezza del bordo del pirottino. Far riposare in ambiente per 15 minuti in modo da far formare una leggera pelle superficiale.
Prestige/Gran Prestige	850 g	
Frutta candida/uvetta	1600 g	
Acqua	240 g	
Zucchero	300 g	
Burro	600 g	
Tuorlo d'uovo	210 g	
Genuit Start	20 g	

3. Preparazione per la cottura

Incidere la superficie dell'impasto con un taglio a "X" e porre al centro una noce di burro.

4. Cottura (per pezzature da 1 kg)

190-200°C per circa 55 minuti (gli ultimi 15 minuti con valvola aperta).

Raffreddare i prodotti a testa in giù per evitarne il collasso.

PANETTONE GASTRONOMICO

1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.
Lievito di birra	60 g	
Olva®Thermo Gateaux MB	250 g	Spezzettare l'impasto in parti uguali da 700/800 g circa, arrotondare senza dar forza all'impasto e porre in stampi da panettone da 1000 g.
Tuorlo	100 g	
Acqua	300 g	Far lievitare per 60 minuti a 30°C con 80-90% di umidità. Lasciare a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Lucidare la superficie con uovo.
Sale	20 g	

2. Cottura

Cuocere a 190-200°C per circa 40 minuti con vapore.



PANINI DOLCI



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	500 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare per 15 minuti a temperatura ambiente. Spezzare l'impasto in pezzi da 30 g e arrotondare.
Farina di frumento w180	500 g	
Acqua	380 g	Far lievitare per 60 minuti circa a 30°C con 80-85% di umidità, quindi spennellare la superficie con uovo.
Zucchero	50 g	
Uova	50 g	
Olva Melange®Thermo Gateaux	50 g	
Sale	10 g	
Latte	30 g	
Lievito di birra	50 g	

2. Cottura

Cuocere a 210-220°C per 8 minuti in forno statico oppure a 190-200°C in forno ventilato.

PIZZETTE



1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	500 g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio fino ad ottenere una massa liscia e asciutta. Lasciare riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.
Farina 180w	500 g	
Lievito di birra	60 g	
Olva®Thermo Gateaux MB	200 g	
Uova intere	100 g	
Acqua	350 g	
Sale	20 g	

2. Preparazione e farcitura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva®Thermo Danish MB	200 g	Sfogliare l'impasto con OLVA®THERMO DANISH MB dando 3 pieghe semplici a 3, lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti, quindi laminare ad un'altezza di circa 5 mm e con un coppapasta del diametro desiderato formare le pizzette. Guarnire il centro delle pizzette con pomodoro e lasciare lievitare per 60 minuti circa. Farcire a piacere con mozzarella e basilico.
Pomodoro	q.b.	
Mozzarella	q.b.	
Basilico	q.b.	

3. Cottura

Cuocere a 200°C per circa 8-10 minuti.

TORTA DI ROSE



1. Biga

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	600 g	Impastare tutti gli ingredienti della biga per 5 minuti.
Acqua	270 g	Lasciare lievitare a 30°C fino al raddoppio dell'impasto.
Lievito di birra	120 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Biga	990 g	Impastare biga, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, tuorlo, acqua, lievito di birra per
Prestige/Gran Prestige	2350 g	
Tuorlo	400 g	20 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. A questo
Acqua	200 g	punto introdurre zucchero e aromi e attendere che vengano assorbiti
Lievito di birra	30 g	dall'impasto. Procedere mettendo le uova e la melange (o il burro).
Uova	500 g	Lavorare fino a che l'impasto risulti liscio e asciutto e successivamente
Zucchero	400 g	mettere in frigorifero a 4°C per circa 30 minuti.
Aromi vaniglia e arancia	q.b.	
Olva Melange®Thermo Gateaux (o burro)	500 g	

3. Emulsione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange®Thermo Gateaux (o burro)	500 g	Preparare l'emulsione montando i due ingredienti fino alla triplicazione del volume iniziale.
Zucchero a velo	500 g	

4. Preparazione

Laminare a circa 4 mm l'impasto, poi spalmarlo con un velo di emulsione. Arrotolare e creare dei cilindri di 6 cm di diametro e tagliare a fette con uno spessore di 5 cm.

Porre in uno stampo da veneziana da 1 kg un bocciolo centrale e 5 attorno rispettando la distanza di 5 cm l'uno dall'altro. Far lievitare per 3 ore circa a 30°C umidità 80% e successivamente distribuire sulla superficie zucchero semolato.

5. Cottura

Cuocere a 180°C per 45-50 minuti a valvola chiusa in forno statico, oppure a 160°C in forno ventilato. Una volta raffreddata bagnare a piacere con dello sciroppo al maraschino o all'arancia.

TORTA DI ROSE SFOGLIATA

1. Biga

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	600 g	Impastare tutti gli ingredienti della biga per 5 minuti circa fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciare lievitare a 30°C con 75% di umidità fino al raddoppio del volume iniziale.
Acqua	270 g	
Lievito	120 g	

2. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Biga	990 g	Impastare biga, PRESTIGE/GRAN PRESTIGE e tuorlo per 20 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare zucchero e aromi e successivamente uova e OLVA MELANGE @THERMO GATEAUX fino a completa amalgama. Lasciar riposare l'impasto così ottenuto in ambiente per circa 30 minuti.
Prestige/Gran Prestige	2350 g	
Tuorlo	400 g	
Zucchero	450 g	
Olva Melange @Thermo Gateaux	750 g	
Uova	700 g	
Lievito di birra	30 g	
Aromi vaniglia e arancia	q.b.	

3. Emulsione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange @Thermo Gateaux	500 g	Preparare l'emulsione montando OLVA MELANGE @THERMO GATEAUX (ad una temperatura di 20-25°C) con lo zucchero a velo in planetaria con frusta per circa 5 minuti o comunque fino a creare una crema ben montata.
Zucchero	500 g	

4. Laminazione

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Olva Melange @Thermo Quick	1000 g	Stendere l'impasto e laminarlo con OLVA MELANGE @THERMO QUICK dando 3 pieghe a 4. Far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

5. Preparazione

Laminare l'impasto a circa 4 mm e spalmarvi sulla superficie uno strato sottile di emulsione. Arrotolare a cilindro il foglio di pasta e tagliare dei pezzi di circa 5 cm di altezza. Porre 6 pezzi in uno stampo da veneziana da 1 kg, disponendo un "bocciolo" centrale e 5 "petali" attorno, cercando di mantenere una distanza di circa 5 cm l'uno dall'altro. Far lievitare per 3 ore circa a 30°C con 75-80% di umidità e successivamente distribuire sulla superficie dello zucchero semolato.

6. Cottura

Cuocere a 180-190°C per 45-50 minuti a valvola chiusa in forno statico, oppure a 165-170°C in forno ventilato. Una volta raffreddato, bagnare il dolce con dello sciroppo al maraschino o all'arancia.

TRECCIONE

1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Prestige/Gran Prestige	1000 g	Impastare PRESTIGE/GRAN PRESTIGE, acqua, uova e lievito sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Unire di seguito lo zucchero e, una volta amalgamato, aggiungere l'uvetta.
Uova	100 g	
Acqua	370-400 g	Spezzare l'impasto in palline da 100 g e far riposare per 20 minuti.
Lievito di birra	40 g	
Zucchero semolato	100 g	Formare dei filoncini ed intrecciarli formando una treccia a 3.
Olva Melange®Thermo Gateaux	150 g	Far lievitare per 60-90 minuti, quindi spennellare la superficie con uova e latte. Cospargere con zucchero in granella.
Uvetta	400 g	Far lievitare per 60 minuti circa.

2. Cottura

Cuocere circa 22-25 minuti a 180°C in forno statico, oppure a 150°C in forno ventilato.



Insieme
per passione



iDOSE DORO

PRESTIGE
GRAN PRESTIGE
TOP GLASS



Codice	Nome Prodotto	Descrizione	Formato
1870	Prestige	Ideale per paste lievitate da ricorrenza, in grado di offrire uguali caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione. Permette la produzione di qualsiasi tipo di lievitata sia tradizionale sia senza lattosio.	sacco 15 kg
1873	Gran Prestige	Ideale per paste lievitate da ricorrenza, offre le caratteristiche di sofficità e freschezza tipiche delle ricette tradizionali a base di lievito naturale, riducendone sensibilmente i tempi di lavorazione. Offre un gusto ancora più ricco grazie al contenuto di burro, deliziando il palato dei vostri clienti con la sua fragranza ed aroma.	sacco 15 kg
1871	Top Glass	Un'ottima copertura del dolce coniugato ad una piacevole croccantezza e ad un gusto goloso e caratterizzato.	sacco 10 kg