DELIZIA

PRODOTTI
PROFESSIONALI PER PASTICCIERI

DELISPAGNA

PACKAGING
sacco da
10 Kg

Codice: DEP040020010

Una sapiente bilanciatura di ingredienti per ottenere morbidi pan di spagna e soffici prodotti da forno. Garantisce un'ottima tenuta al taglio e alle bagne con una buona conservabilità. Pratico, economico e versatile grazie allle sue molteplici applicazioni.

PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI

DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	600 GR
ACQUA	200 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°c per 30/35 minuti circa.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	700 GR
ACQUA	200 GR
CACAO IN POVERE	80 GR
DELIKAO DELIZIA	30 GR

Stemperare il cacao in polvere con l'acqua tiepida, montare poi tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°c per 30/35 minuti circa.

PAN DI SPAGNA ROLLÈ

INGREDIENTI

DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	1000 GR
MIELE	100 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8/10 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente su carta da forno con uno spessore di 0.5 centimetri ed infornate a 220°c con valvola chiusa per 5/8 minuti circa.

PAN DI SPAGNA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	600 GR
ACQUA	200 GR
PASTA PISTACCHIO DELIZIA	100 GR
GRANELLA DI PISTACCHI	150 GR

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti a media velocità, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°c per 30/35 minuti circa.

Seguire le stesse dosi per pan di spagna alla mandorla o nocciola.

TORTA MAGHERITA

RICETTA

FARINA BISCOTTO	100 GR
DELISPAGNA DELIZIA	1000 GR
UOVA	900 GR
BURRO	500 GR
ACQUA	100 GR

Montare tutti gli ingredienti ad alta velocità per 8/10 minuti, incorporare il burro a pomata delicatamente, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 170/180°c per 30/35 minuti circa.

DELICAKE

PACKAGING
sacco da
10 Kg

Codice: DEP040020020

Per le sue caratteristiche delicake è il partner ideale in pasticceria. La grande facilità di impiego e l'estrema versatilità, consentono di realizzare soffici torte da forno, gustosi frolle, biscotti e dolci genuini sviluppando tantissime ricette.

⟶ PLUM CAKE

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, cuocere negli appositi stampi per plum cake in forno preriscaldato a 180°c.
É possibile arricchire il preparato con uvetta, gocce di cioccolato e candito, ma anche farcito prima della cottura con crema gianduia delinut o confetture di frutta

TORTA AL COCCO

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	600 GR
BURRO/MARGARINA	600 GR
FARINA DI COCCO	200 GR
DELIFRUTTA COCCO DELIZIA	100 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione della farina di cocco che andrà incorporata delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 40 minuti circa. É possibile arricchire il preparato con gocce di cioccolato.

TORTA ALLO YOGURT

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	350 GR
BURRO/MARGARINA	200 GR
YOGURT BIANCO	400 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione dello yogurt che andrà incorporato delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 45 minuti circa.

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
SUCCO DI LIMONE	100 GR
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione del limone (succo e scorza) che andrà incorporato delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 40 minuti circa.

TORTA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
FILETTI DI ARANCIA CANDITI	300 GR
SUCCO DI ARANCIA	100 GR
SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA	Q.B

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti ad esclusione dell'arancia (succo e scorza) che andrà incorporata delicatamente a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 40 minuti circa.

TORTA ALLA RICOTTA

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	350 GR
RICOTTA FRESCA	400 GR
BURRO/MARGARINA	200 GR
GOCCE DI CIOCCOLATO	100 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, in ultimo le gocce di cioccolato, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 40 minuti circa.

AMORPOLENTA

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	800 GR
UOVA INTERE	600 GR
BURRO/MARGARINA	600 GR
FARINA DI MAIS	200 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	500 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, cuocere negli appositi stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 40 minuti circa.

TORTA DI CAROTE

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
CAROTE A JULIENNE	500 GR
MANDORLE TRITATE	200 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, ad esclusione di mandorle e carote, che andranno incorporate a fine montata, cuocere in stampi precedentemente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 60 minuti circa.

DOLCE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	600 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
PERSIPAN DELIZIA	500 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti, cuocere in stampi precedente imburrati in forno preriscaldato a 180°c per 40 minuti circa.

MARMORIZZATO AL CAFFE O CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
UOVA INTERE	500 GR
BURRO/MARGARINA	500 GR
CAFFÈ SOLUBILE oppure	50 GR
CACAO IN POLVERE	

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a media velocità tutti gli ingredienti, ad esclusione del caffè o del cacao, dividere in parti uguali il composto, ed a una di esse unire il caffè o il cacao, versare in stampi precedente imburrati alternando i due impasti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°c.

BISCOTTO DEL MARINAIO

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
BURRO/MARGARINA	600 GR
FARINA BISCOTTO	500 GR
UVETTA	800 GR
MANDORLE TRITATE	500 GR
UOVA INTERE	600 GR
MANDORLE INTERE PER DECORAZIONE	Q.B

Amalgamare con la foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti, formare con l'impasto ottenuto dei cilindri che andranno lasciati raffreddare in frigorifero e tagliati poi a dischetti e disposti su teglie, pennellare con uovo e decorare con mandorle, cuocere a 180°c.

ZUPPA INGLESE AL FORNO

RICETTA

DELICAKE	1000 GR
FARINA DI MANDORLE	200 GR
BURRO MORBIDO	200 GR
UOVA	300 GR
RICOTTA	800 GR

Impastare con la foglia.Foderare con l'aiuto di un sac a poche uno stampo da cottura, precedentemente unto. Ripieno: DELICREAM 400 (ACQUA/LATTE 1 litro).
Farcire il precedente impasto con uno strato di crema, uno strato di pan di spagna bagnato con alchermes ed uno strato di crema delinut da forno. Dopodichè chiudere lo stampo di cottura con il medesimo impasto con cui erano stati foderati. Cuocere in forno caldo a 165/170°c per circa 45 minuti.

CUBO CAKE

RICETTA CAKE

DELICAKE DELIZIA	500 G
BURRO	200 G
UOVA INTERE	350 G
FARINA DI MANDORLE	200 G
PASTA DI LIMONE AGRIMONTANA	80 G

Amalgamare in planetaria tutti gli ingredienti per qualche minuto, di seguito cuocere in appositi stampi cubo per circa 20 minuti.

RICETTA GLASSA ANIDRA

PASTA MANDORLA 100% DELIZIA	300 G
COPERTURA WHITE NUIT CARMA	500 G
BURRO DI CACAO MYCRYO	100 G
GRANELLA DI NOCCIOLE DELIZIA	150 G

Sciogliere il cioccolato col burro di cacao, unire alla pasta di mandorla ed infine unire la granella. Temperature di utilizzo 24°

N.B. la glassa al taglio non si spacca!

TIRAMISÙ AL FORNO

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
RICOTTA	800 GR
FARINA DI MANDORLE	200 GR
BURRO MORBIDO	200 GR
UOVA	300 GR

Amalgamare con la foglia gli ingredienti. Con l'impasto ottenuto foderare con un sac a poche uno stampo da cottura rettangolare ed a pareti dritte, precedentemente unto.

Ripieno:

Delicream fast delizia	400 gr (acqua/latte 1 litro)
Mascarpone	500 gr

Alternare uno strato di crema al mascarpone con fette sottili di pan di spagna bagnate con una soluzione di caffe espresso (300 gr) e zucchero (200 gr). Cuocere in forno caldo a 165/170 °c per 45 min circa. Decorare con cacao e zucchero a velo.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
FARINA DI BISCOTTO	1000 GR
BURRO	800 GR
UOVA INTERE	360 GR

Impastare il tutto come una normale frolla. Lasciar riposare in frigorifero almeno mezz'ora prima di utilizzarla per realizzare biscotti e crostate.

CANTUCCI

RICETTA

DELICAKE DELIZIA	800 GR
MANDORLE TRITATE	300 GR
UOVA INTERE	200 GR
FARINA DI BISCOTTO	200 GR
TUORLO D'UOVO	90 GR

Amalgamare con la foglia in planetaria per 5 minuti circa a bassa velocità tutti gli ingredienti, formare dei filoncini su carta da forno, cuocere a 190°c per 15 minuti circa. Tagliare ancora caldi, stendere su carta da forno e biscottare leggermente in forno.

TORTA ALLA BIRRA E MELE

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	800 GR
FARINA BISCOTTO	200 GR
BURRO MORBIDO	350 GR
MELE A CUBETTI	2 NR
UVA SULTANINA	200 GR
UOVA	250 GR
BIRRA	250 GR

Impastare con la foglia tutti gli ingredienti, aggiungendo solo in ultimo la frutta. Disporre negli appositi stampi imburrati ed infarinati, guarnire con mele a fette e zucchero di canna. Cuocere a 165/170°c per circa 45 minuti.

BROOKIES

INGREDIENTI COOKIES

DELICAKE DELIZIA	500 GR
FARINA BISCOTTO DELIZIA	500 GR
BURRO POMATA	500 GR
ZUCCHERO DI CANNA	150 GR
UOVA INTERE	250 GR
MIELE	50 GR
PERLINE FONDENTI 62% DOMORI	750 GR

Impastare tutti gli ingredienti tranne le gocce di cioccolato, creare un'impasto non troppo lavorato e mettere da parte

INGREDIENTI BROWNIES

DELICAKE DELIZIA	500 GR
CIOCCOLATO FONDENTE 55/60%	500 GR
BURRO	300 GR
UOVA INTERE	500 GR

Sciogliere il cioccolato fondente e il burro, aggiungere le uova ed infine il delicake ammalgamando con una marisa fino ad assorbimento totale della farina.

MONTAGGIO

Stendere il brownies in uno stampo adeguato in acciaio, mettere su tutta la superficie del brownies il composto cookies. Cuocere il tutto a 160°C per circa 40 min, raffreddare e tagliare a piacere.

LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	1000 GR
BURRO MORBIDO	420 GR
ALBUME	500 GR

Montare in planetaria per 5 minuti circa a media velocità tutti gli ingredienti, colare con sac a poche su carta da forno, pennellare leggermente con burro fuso, cuocere in forno a 190°c per 7/8 minuti.

BROWNIE ALLE NOCI

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	500 GR
UOVA	500 GR
CIOCCOLATO 55/60%	500 GR
BURRO	300 GR
NOCI INTERE	Q.B.

Sciogliere il burro e cioccolato al microonde, incorporare le uova, il delicake senza montare. Cuocere in forno 25 min a 180 c°. SUGGERIMENTO: si possono aggiungere fino a 250 grammi di noci.

TORTA CAPRESE

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	500 GR
UOVA INTERE AIA	500 GR
CIOCCOLATO FONDENTE 55/60%	300 GR
BURRO	200 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	150 GR
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

Sciogliere il burro e il cioccolato in microonde. Incorporare le uova, amalgamare il Delicake e le restanti farine senza montare. Cuocere in forno a 180°C per circa 25'. Spolverare con abbondante zucchero a velo.

TORTA AL LIMONE

INGREDIENTI

DELICAKE DELIZIA	500 GR
UOVA INTERE	500 GR
CIOCCOLATO BIANCO	300 GR
BURRO	200 GR
DELIPERSIPAN DELIZIA	150 GR
SUCCO LIMONE	30 GR
SCORZA DI LIMONE	Q.B.
ZUCCHERO A VELO	Q.B.

Sciogliere il burro e il cioccolato in microonde. Incorporare le uova e il limone, amalgamare il Delicake e le restanti farine senza montare. Cuocere in forno a 180°C per circa 25'. Spolverare con abbondante zucchero a velo.

CHEESE CAKE AL FORNO

INGREDIENTI per crumble

BURRO	250 GR
FARINA DI MANDORLE	250 GR
ZUCCHERO	250 GR
FARINA FROLLA	250 GR

Mescolare tutto in planetaria tranne il burro che dovrà essere aggiungere a freddo a pezzetti, impastare fino ad ottenere un risultato granuloso. Mettere su teglia e cuocere a 170°C fino a doratura.

INGREDIENTI

UOVA INTERE	300 GR
ZUCCHERO	210 GR
AMERICAN CREAM CHEESE ELLE&VIRE	500 GR
PANNA	100 GR
ZUCCHERO A VELO	80 GR
DELICAKE DELIZIA	90 GR
DORA ALBICOCCA DELIZIA	Q.B.

Montare con la frusta uova e zucchero. In una ciotola pesare formaggio spalmabile panna zucchero a velo ed ammalgamare, aggiungere mescolando il tuorlo montato e infine alternare l'albume montato con le farine. Versare il tutto sul crumble e cuocere a 160°C per 20/25 min a seconda del forno. Spalmare un leggero strato di marmellata dora all'albicoccca o frutti di bosco.

⟶ CROSTATA FRANGIPANE LAMPONI E MANDORLE

INGREDIENTI per frolla

DELICAKE	1000 GR
BURRO/MARGARINA	800 GR
FARINA 00 DEBOLE	1000 GR
UOVA INTERE	360 GR

Impastare con la foglia gli ingredienti come in una normale frolla. Far raffreddare in frigo per 2 ore. Utilizzare per fondi di crostate o biscotti.

INGREDIENTI per frangipane alle mandorle

DELICAKE	500 GR
BURRO/MARGARINA	300 GR
UOVA INTERE	300 GR
DELIPERSIPAN	500 GR

Montare con la frusta il Delicake e il burro fino a sabbiatura. Unire le uova ed il Delipersipan alternandoli tra loro ottenendo un composto sodo. Se volete aromattizare il frangipane è possibile aggiungere in questa fase pasta pistacchio o altro gusto a piacere (vedi pagina successiva per alternative)

MONTAGGIO

Foderare con la frolla lo stampo desiderato bucando il fondo. Stendere sulla frolla un leggero strato di confettura di frutti di bosco. Coprire con il frangipane e decorare con mandorle grezze e mandorle sgusciate. Cuocere a 160°C per circa 35 minuti. Lucidare a fine cottura con Deligel neutra.

ALTERNATIVE CROSTATE FRANGIPANE

Frangipane con aggiunta di Amarene intere Delizia. Farcitura con confettura ai frutti di bosco. Decorazione con meringhe fiammeggiate e amarene intere Delizia.

Frangipane con aggiunta di granella di noci. Farcitura con fichi caramellati Delizia. Decorazione con noci in quarti e fichi.

Frangipane con aggiunta di granella di nocciole. Farcitura con “Delinut farcitura”. Decorazione con granella di nocciole e nocciole intere.

Frangipane con aggiunta di pasta pistacchio. Farcitura con confettura al lampone. Decorazione con pistacchi interi e granella di pistacchio.

Frangipane con aggiunta di gocce di cioccolato al latte. Farcitura con composta di pere. Decorazione con grue di cacao.

DELICROISSANT

PACKAGING
sacco da
10 Kg

Codice: DEP040010030

Per le sue caratteristiche di grande versatilità e garanzia di successo delicroissant è il partner ideale in pasticceria, consentendo di realizzare paste lievitate leggere e gustose. L'aggiunta di semplici ingredienti e croissants, brioches e krapfen non sono mai stati così facili da realizzare.

CROISSANTS

INGRENDIENTI

DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
ACQUA	350 GR
UOVA	150 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO/MARGARINA PLATTE	350 GR

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, temperatura 26/28°c, lasciar riposare per 20/30 minuti, stendere il composto ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con 3 pieghe da tre o 4 da quattro. Lasciar lievitare per 90 minuti a 28/30°c, cuocere in forno preriscaldato 170/180°c per 20/24 minuti.

CROISSANT TOP

INGREDIENTI

DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
ACQUA	200 GR
UOVA INTERE	250 GR
BURRO	100 GR
LIEVITO DI BIRRA	10 GR

Impastare Delicroissant, lievito, acqua e uova fino ad ottenere un composto omogeneo, unire il burro morbido e lasciare assorbire. Lasciare riposare in frigorifero per 12/14 ore. Riprendere l'impasto e laminare con 250 grammi di burro piatto per ogni kilogrammo di impasto finito (400 grammi per ogni kg di Delicroissant). Intervallare riposi di 30 minuti tra ogni piega. Stendere dello spessore desiderato, tagliare e formare i croissants. Per un Croissant ben sfogliato si consigliano una piega da tre e una da quattro. Lievitare a 28/30 °C con 80% UM per circa 3h. Cuocere in forno preriscaldato 170/180°c per 15/20 minuti. Per un croissant moderno e accattivante e possibile sovrapporre all'impasto prima dell'ultima stesura una pasta matta composta da farina, burro, acqua, sale, cacao o colorante.

CROISSANT

con questo impasto puoi realizzare danesi, girelle, croiffin ecc

INGREDIENTI

DELICROISSANT DELIZIA	1000 G
ACQUA	200 G
BURRO	100 G
UOVA INTERE	250 G
LIEVITO DI BIRRA	10 G
BURRO IN PLATTE	350 G

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano.
Lasciar puntare in cella per 1/2 ore o fino a raddoppio, dopodichè mettere in frigorifero per tutta la notte.
La mattina dopo laminare con 1 piega da 4 e una piega da 3 e formare a piacere, far lievitare per circa 3 ore in cella a 28° con 80% di umidità e cuocere a 175 per circa 15 minuti.

INGREDIENTI
per pasta matta AL CACAO

FARINA FORTE PER LIEVITATI	430 G
SALE	5 G
BURRO	70 G
ACQUA	400 G
CACAO	70 G

INGREDIENTI
per pasta matta AL LAMPONE

FARINA FORTE PER LIEVITATI	470 G
SALE	5 G
BURRO	70 G
ACQUA	300 G
PUREA LAMPONE	100 G

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo conservare in frigo e tirare a misura prima dell'ultima piega della pasta croissant.

BOMBOLONI (CIAMBELLE)

INGREDIENTI

DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
ACQUA O LATTE	300 GR
UOVA	200 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO/MARGARINA	50 GR

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, temperatura 26/28°c, lasciar riposare per 20/30 minuti, stendere l'impasto ottenuto e stampare i bomboloni (o ciambelle) della dimensione desiderata, lasciar lievitare a 28/30°c, friggere in olio ben caldo. Farcire a piacere.

KRAPFEN AL FORNO

INGREDIENTI

DELICROISSANT DELIZIA	1000 GR
YOGURT	300 GR
UOVA	200 GR
BURRO/MARGARINA	100 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR

In una ciotola a parte mettere lo yogurt e il lievito, lasciar fermentare 20 minuti circa, impastare in planetaria Delicroissant, le uova e lo yogurt restante fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio. Aggiungere in seguito il burro, temperatura 26/28°c, lasciar riposare per 20 minuti. Formare delle palline, lasciar lievitare a 28/30°c per 60 minuti nelle apposite teglie sagomate. Cuocere a 220°c per 12/15 minuti, a cottura ultimata pennellare con burro fuso e passare nello zucchero semolato. Farcire a piacere.

MARITOZZO CON CROQUELIN

INGREDIENTI
impasto

DELICROISSANT DELIZIA	1000 G
ACQUA	200 G
BURRO	100 G
UOVA INTERE	250 G
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	30 G

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar puntare in cella per 1/2 ore o fino a raddoppio, formare delle palline di circa 80gr e mettere a lievitare per circa 2 ore, cuocere a 175 per circa 15 minuti.

INGREDIENTI
Croquelin

FARINA DEBOLE	120 G
ZUCCHERO SEMOLATO	150 G
BURRO	150 G
COLORANTE ALIMENTARE (se necessario)	q.b.

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un composto omogeneo, dopodichè tirare della misura necessaria coppare e mettere sui maritozzi già lievitati prima di infornare.

INGREDIENTI
Farcitura panna

panna elle&vire	500 g
zucchero a velo	80 g

P.S. Si possono realizzare anche maritozzi al gusto lampone sostituendo una parte di acqua della ricetta con purea di lampone.

DELICREAM FAST

PACKAGING
sacco da
10 Kg

Codice: DEP035010010

Delicream fast consente di ottenere in brevissimo tempo una crema pasticcera dal gusto inconfondibile, ottima tenuta e grande versatilità. Consente anche di realizzare creme aromatizzate ed ottime chantilly.

CREMA PASTICCERA TIPO 1

INGREDIENTI

DELICREAM FAST DELIZIA	400 GR
ACQUA	1000 GR

Aggiungere Delicream fast all'acqua agitando velocemente con una frusta, lasciar riposare per qualche minuto e rimescolare il prodotto per ottenere la massima cremosità.

CREMA PASTICCERA TIPO 2

INGREDIENTI

DELICREAM FAST DELIZIA	350 GR
LATTE	1000 GR

CREMA PASTICCERA TIPO 3

INGREDIENTI

DELICREAM FAST DELIZIA	380 GR
LATTE	800 GR
PANNA	200 GR

Aggiungere Delicream fast al latte a temperatura ambiente agitando velocemente con una frusta, lasciar riposare per qualche minuto, e rimescolare il prodotto per ottenere la massima cremosità.

CREMA PASTICCERA ALLA NOCCIOLA (PISTACCHIO O CACAO)

INGREDIENTI

DELICREAM FAST DELIZIA	380 GR
ACQUA	1000 GR
PASTA NOCCIOLA DELIZIA	80/120 GR
(PASTA PISTACCHIO, PASTA ZABAIONE, DELIKAO AROMATIZZANTE ECC)	

Aggiungere Delicream fast all'acqua a temperatura ambiente agitando velocemente con una frusta, lasciar riposare per qualche minuto, unire la pasta aromatizzante e rimescolare il prodotto per ottenere la massima cremosità.

DELISFOGLIA

PACKAGING
sacco da
10 Kg

Codice: DEP040030010

Per le sue caratteristiche di grande versatilità e garanzia di successo delisfoglia è il partner ideale in pasticceria, consentendo di realizzare una friabile pasta sfoglia dal grande sviluppo e formidabile resa. Ventagli, cannoli, vol au vent, millefoglie non sono mai stati così facili da realizzare.

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

DELISFOGLIA DELIZIA	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO/MARGARINA PIATTA	700 GR

Impastare Delisfoglia ed acqua per 7/8 minuti, stendere il pastello ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con pieghe da tre o da quattro.

PASTA SFOGLIA PER SALATINI E PIZZETTE

INGREDIENTI

DELISFOGLIA DELIZIA	1000 GR
ACQUA	500 GR
LIEVITO DI BIRRA	50 GR
BURRO/MARGARINA PIATTA	400 GR

Impastare Delisfoglia ed acqua per 7/8 minuti, stendere il pastello ottenuto ed incorporare la materia grassa. Procedere come da abitudine con due pieghe da tre e una da quattro.
Formare a piacimento, lasciar lievitare 60 minuti a 30°c, cuocere a 200°c.

DELILEVPLUS

PACKAGING
sacco da
20 Kg

Codice: DEP040040010

Delilev plus nasce da una attenta miscela di ingredienti, nel rispetto del disciplinare per la produzione di panettone, colomba, pandoro e dolci tipici delle ricorrenze con lievito naturale.

⟼ PANETTONE TRADIZIONALE (O COLOMBA)

RICETTA

Primo impasto

DELILEV PLUS	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	1 GR
TOTALE	1801 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO	1801 GR
FARINA LIEVITATI MEDIO FORTE (W 340/380)	300 GR
ZUCCHERO	300 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR
MIELE	50 GR
ACQUA	50 GR
AROMI	Q.B.
FRUTTA (UVETTA E CANDITI)	700 GR
TOTALE	3540 GR

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore. Cuocere in forno preriscaldato. Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c. Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

⟼ PANETTONE ALBICOCCHE E MANDORLA

INGREDIENTI

Primo impasto

DELILEV PLUS	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	1 GR
TOTALE	1801 GR

Impastare Delilev plus con il lievito e l'acqua, successivamente il tuorlo fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, incorporare quindi il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO	1801 GR
FARINA LIEVITATI MEDIO FORTE (W 340/380)	300 GR
ZUCCHERO	300 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR
MIELE	50 GR
ACQUA	50 GR
AROMI	Q.B.
ALBICOCCHE CANDITE AGRIMONTANA A CUBETTI	350 GR
PERSIPAN A CUBETTI	350 GR
TOTALE	3540 GR

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), impastare fino a quando non risulterà liscio ed asciutto al tatto, in seguito incorporare persipan e albicocche. Temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore. Glassare in superficie e decorare con mandorle pelate e zucchero in granella. Cuocere in forno preriscaldato. Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c. Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

PANETTONE PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

RICETTA

Primo impasto

DELILEV PLUS	1000 GR
ACQUA	500 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	1 GR
TOTALE	1801 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO	1801 GR
FARINA LIEVITATI MEDIO FORTE (W 340/380)	300 GR
ZUCCHERO	300 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR
MIELE	50 GR
ACQUA	50 GR
AROMI	Q.B.
CIOCCOLATO BIANCO IN GOCCE O SCAGLIE	350 GR
PERSIPAN AL PISTACCHIO A CUBETTI*	350 GR
TOTALE	3540 GR

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), impastare fino a quando non risulterà liscio ed asciutto al tatto, in seguito incorporare persipan e il cioccolato. Temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore. Glassare in superficie e decorare con granella di pistacchi. Cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.
(*) Persipan al pistacchio : Persipan kg 1 + pasta pistacchio 300 gr.
Amalgamare il tutto e prima di tagliarlo a cubetti lasciar riposarte in frigorifero qualche ora.

⟼ PANETTONE REALE

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	550 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA)	500 GR
PERSIPAN DELIZIA	3.500 GR
GRAN CARAQUE (MASSA DI CACAO PURO)	1.000 GR
ROTTAME MARRON GRACE AGRIMONTANA	3.500 GR
AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta) + DELIKAO DELIZIA	2.000 GR
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
CUBS FONDENTI CALLEBAUT	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi). Inserire l'emulsione ottenuta con burro di cacao e massa di di cacao scaldate a microonde, infine inserire il Delipersipan e rottami di marroni, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Glassare i panettoni con ghiaccia, granella di zucchero e nocciole. Cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

⟶ PANETTONE GIANDUIA E MELA ANNURCA

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
GIANDUJA PLAISIR LN BARRY	3.500 GR
MELA CANDITA ART. AGRIMONTANA	3.500 GR

glassa:

AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)	2.000 GR
GRANELLA DI ZUCCHERO	Q.B.
NOCCIOLE TOSTATE DELIZIA	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la gianduia e la mela candita, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Glassare i panettoni e cuocerli in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

⟼ PANETTONE CIOCCOLATO BIANCO E MANDARINO

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA)	Q.B.
ZEPHIR CARAMEL (cioccolato con Intenso sapore di caramello)	2.500 GR
MANDARINO CUBETTI 3X3 AGRIMONTANA	2.500 GR
CREMA PISTACCHIO FARC.	5.000 GR

glassa:

CIOCCOBIANCO	Q.B.
PISTACCHI (granella e interi)	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la crema pistacchio e il cioccolato al caramello e il mandarino, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c. Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.
Una volta raffreddati immergere il cappello del panettone nella copertura al cioccolato bianco e cospargerlo di granella di pistacchio e pistacchi interi.

PANETTONE CEREALI E FRUTTI ROSSI

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
DELINTEGRALE DOLCE DELIZIA	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
LAMPONI CANDITI AGRIMONTANA	2.300 GR
MIRTILLI ROSSI O SELVATICI CANDITI AGRIMONTANA	2.300 GR
FRAGOLINE CANDITE AGRIMONTANA	2.300 GR

glassa al cioccolato bianco:

WHITE NUIT BLANCHE 37% CARMA	400 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	40 GR
CRANBERRIES SERFRUIT	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Glassare e cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

PANETTONE PINOLI E MELA

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
PINOLI SERFRUIT	3.500 GR
MELA CANDITA ART. AGRIMONTANA	3.500 GR

glassa:
AMAREL (ghiaccia per panettoni, ottima tenuta)
GRANELLA DI ZUCCHERO
PINOLI SERFRUIT

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta e i pinoli, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Glassare e cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

PANETTONE PERA E CARAMELLO

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
PERE A CUBETTI AGRIMONTANA	3.500 GR
ZEPHIR CARAMEL (cioccolato con Intenso sapore di caramello)	3.500 GR

glassa:

ZEPHIR CARAMEL	400 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	40 GR
PERE A CUBETTI AGRIMONTANA	Q.B.
NONNA MIA BISCOTTO	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

PANETTONE CUBS CIOCCOLATO E LAMPONI

Ulilizzando 1 sacco di DELILEV PLUS da 10 kg realizziamo circa 33 panettoni da 1 kg.

INGREDIENTI

Primo impasto (biga)

DELILEV PLUS	10.000 GR
ACQUA	5.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.000 GR
LIEVITO	10 GR
TOTALE	18.010 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar lievitare in cella per 10/12 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

INGREDIENTI

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO (BIGA)	biga quadruplicata
FARINA 00 LIEVITATI	3.000 GR
ZUCCHERO	3.000 GR
BURRO	2.000 GR
TUORLO D'UOVO	1.500 GR
MIELE	300 GR
ACQUA	500 GR
AROMI (PASTA ARANCIO CANDITA, VANIGLIA)	Q.B.
CUBS FONDENTI CALLEBAUT	3.500 GR
CRANBERRIES SERFRUIT	3.500 GR

glassa:

EXTRA BITTER BARRY	400 GR
BURRO DI CACAO MYCRIO	40 GR
TRUCIOLI DI CIOCCOLATO ICEWER	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e la farina, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), in ultimo la frutta, temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar puntare l'impasto in cella a 30°c per 45/60 minuti, spezzare l'impasto del peso desiderato, tornirli due volte ed adagiarli negli appositi stampi, lasciar lievitare a 30°c, umidità 70/80% per 5 ore.
Cuocere in forno preriscaldato.
Per un panettone da 1kg 50/60 minuti a 160/170°c con temperatura al cuore 92/96°c.
Appena sfornati con l'aiuto degli appositi ganci porre i panettoni a raffreddare a testa in giù.

INGREDIENTI

Primo impasto

DELILEV PLUS DELIZIA	1000 GR
ACQUA	350 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	100 GR
LIEVITO	50 GR
TOTALE	1700 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano.
Lasciar lievitare in cella per 3 ore a 28/30°c, e comunque fino a far quadruplicare il volume.

Secondo impasto

PRIMO IMPASTO	1700 GR
DELILEV PLUS DELIZIA	1000 GR
ZUCCHERO	150 GR
BURRO	250 GR
TUORLO D'UOVO	300 GR
ACQUA	300 GR
MIELE	50 GR
AROMI	Q.B.

Impastare il primo impasto, l'acqua e il mix, aggiungere prima lo zucchero, poi il tuorlo e poco alla volta il burro e gli aromi (facoltativi), temperatura dell'impasto in uscita 26/28°c.
Lasciar riposare per 15/20 minuti. Nel frattempo preparare l'emulsione:

Emulsione

BURRO DI CACAO	100 GR
BURRO MORBIDO	400 GR
ZUCCHERO A VELO	400 GR
TUORLO D'UOVO	150 GR

Lavorare il tutto in planetaria fino ad ottenere un impasto omogeneo e leggermente montato. Incorporare poco per volta l'emulsione al precedente impasto ottenuto fino ad ottenere una struttura liscia e omogenea. Riposare l'impasto per 40 minuti, quindi spezzare dei pesi desiderati e porre a lievitazione negli appositi stampi per 5/6 ore in cella di lievitazione a 28°c. L'impasto dovrà raggiungere il bordo dello stampo stesso. Infornare a 170/180°c per cica 60 minuti per il pandoro da 1 kg. Lasciar raffreddare nello stampo prima di sformarlo.

DOLCE INTRECCIO

INGREDIENTI

DELILEV PLUS DELIZIA	1000 GR
FARINA FORTE	1000 GR
ACQUA	550 GR
BURRO	200 GR
TUORLO D'UOVO	280 GR
LIEVITO	100 GR
ZUCCHERO	160 GR
PASTA D'ARANCIA	100 GR
SALE	10 GR

Ghiaccia di zucchero

ZUCCHERO A VELO	1000 GR
ALBUME	250 GR
RHUM	30 GR

Impastare tutti gli ingredienti (burro escluso) fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, successivamente incorporare il burro man mano. Lasciar riposare10/15 minuti.
Stendere il composto ed incorporare 900 gr di margarina o burro per sfoglia. Dare tre pieghe da tre. Stendere ad uno spessore di 3/4 millimetri. A parte preparare un composto di farina di mandorle, zucchero ed albume, con il quale copriremo l'impasto ottenuto. Tagliare in tre parti uguali e solo su due decorare con frutta secca, uvetta, mandorle e noci. Sovrapporre i due lembi e chiudere con il restante capovolto sopra in modo da mantenere la glassatura all'interno. Tagliare in strisce da circa tre centimetri di larghezza, che andranno attorcigliate su se stesse per due volte ed annodate, poi disposte su teglia con carta da forno a lievitare per due ore circa. Infornare pennellate con uovo e granellate con granella di pistacchi.

Una volta sfornate, glassare con ghiaccia di zucchero.

Mo.Ca. S.p.A.
Via Modena, 22 – 47853 Coriano (RN) ITALIA
Tel. (+39).0541.657874 – Fax. (+39).0541.657900
www.moca.it

NOVEMBRE 2022