

catalogo Natale



2022

La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!



INDICE

MIX LIEVITATI	PG. 4
ALTRI INGREDIENTI	PG. 10
SEMICANDITI	PG. 13
CIOCCOLATO	PG. 14
GRANELLE E CREME	PG. 17
BURRO DI CACAO	PG. 19
GUSTI DELL'ANNO	PG. 21
STAMPI	PG. 22
RICETTA DI NATALE	PG. 24
SUGGERIMENTI DEL TECNICO	PG. 25

**TOP LIEVITATI GLF****Cod. 0009295**
 10kg


È un prodotto completo: contiene già al suo interno lievito naturale, per una pasticceria a lunga lievitazione che evoca i sapori della tradizione, assicurando una freschezza prolungata nel tempo. La sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali e non contiene latte: è quindi adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani. Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.

**DOLCE RICORRENZA CL****Cod. 0004172**
 10kg


Mix completo in polvere ideale per la produzione di grandi lievitati della tradizione, PRIVO DI EMUSIONANTI.

**MIX LIEVITATI BESOZZI****Cod. 1052**
 15kg


Il mix Lievitati Besozzi è ormai divenuto un prodotto storico e di riconoscimento, motivo che ci spinge a sceglierlo ogni anno. La ricetta lo prevede in abbinata al lievito madre Enervis, disidratato al terzo rinfresco e pronto all'uso. Per lievitati soffici a lungo e dall'ottimo sviluppo, Besozzi lascia spazio alla personalizzazione di ogni artigiano

**MIX GRAN LIEVITATI****Cod. 0007167**
 15kg


Mix con lievito naturale Enervis già all'interno.

**MIX LIEVITATI VEGAN BESOZZI****Cod. 0005522**
 15kg


Per la realizzazione di lievitati vegani.

**MIX LIEVITATI EASY BESOZZI****Cod. 0002151**
 15kg


Mix che consente la preparazione di lievitati, con un unico impasto, senza bisogno di bighe.



**ENERVIS BESOZZI**

Cod. 0002109  2kg
Cod. 1053  10kg



Lievito naturale disidratato, da riattivare

**FARINA ANTICA TRADIZIONE LIEVITATI BESOZZI ORO**

Cod. 1554  25kg



Farina forte tipo "00", sviluppo ottimale del prodotto, ideale per grandi lievitati.
W370-390

**FARINA GRAN LIEVITATI MOLINO MERANO**

Cod. 0007977  15kg



La farina ideale per la creazione di grandi lievitati.
W380 - 410

**FARINA ORO MERANO TIPO 00**

Cod. 0008502  25kg



W300-340

**MIX GLASSA BESOZZI**

Cod. 1171  10kg
Cod. 0002143  4kg



Miscela istantanea per glassa alle mandorle, che necessita solamente dell'aggiunta di acqua

**MIX GLASSA AMAREL AB MAURI**

Cod. 0003214  10kg



Miscela per glasse alle mandorle, che prevede l'aggiunta di albume fresco

**AROMA LIEVITATI NOTA ARANCIO**

Cod. 0003671  1kg

AROMA VANIGLIA IN PASTA

Cod. 0002898  1kg

AROMA LIMONE IN PASTA

Cod. 0002983  1kg

AROMA ARANCIO IN PASTA

Cod. 0003711  kg

AROMA BURRO IN PASTA

Cod. 1594  1kg

AROMA SPUMADORO

Cod. 761  1kg



...con TOP LIEVITATI



PREIMPASTO

600 g Top Lievitati
200 g Farina W 350
1 g Lievito di birra
350 g Acqua
100 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido

Lavorare Top Lievitati, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale della pasta

IMPASTO

1.451 g Preimpasto
400 g Top Lievitati
80 g Acqua
150 g Zucchero semolato
50 g Miele
1 Bacca di vaniglia
150 g Tuorlo d'uovo cat. A
200 g Burro morbido
300 g Scorze di agrumi canditi
300 g Uvetta

Lavorare il preimpasto con Top Lievitati e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale

COTTURA

1.000 g per 55 minuti
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
750 g per 45 minuti
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
500 g per 35 minuti
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)

Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granella. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura

Nella lavorazione del Top Lievitati GLF è consigliato l'utilizzo di farine con una forza compresa tra 320-350W. Una farina di forza maggiore abbinata a questo semilavorato rischia di irrigidire la maglia e ritardare la lievitazione del prodotto



...con LIEVITATI



PREIMPASTO

1200 g Mix Lievitati
260 g Lievito Naturale Enervis
800 g Acqua
400 g Burro
300 g Farina Antica Tradizione Lievitati
200 g Tuorli
2 g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti, escluso il burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi aggiungere il burro (temperatura finale d'impasto 27°C). Lasciar lievitare in cella a 27/29°C con umidità 75% per 13 ore circa, comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale

Impastare preimpasto, Besozzi Mix Lievitati e acqua per 20/25 minuti circa, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto; aggiungere lo zucchero; una volta assorbito, i tuorli, il burro e la frutta (temperatura finale d'impasto 30°C). Far puntare per 45/60 minuti in cella. Pezzare, tornire e mettere negli stampi. Far lievitare in cella a 30°C circa con umidità 75% per 5 ore circa e comunque fino al quasi totale riempimento degli stampi. Lasciare formare un leggero strato di pelle, cuocere come d'abitudine e far raffreddare i panettoni capovolti.

IMPASTO

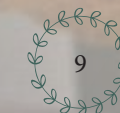
Preimpasto
800 g Mix Lievitati
350 g Burro
300 g Zucchero
300 g Tuorli
120 g Acqua
600 g Uvetta
600 g Cedro/arancia/ limone candito
Aromi q.b.



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385

Giorgia Chiarin



Uno degli ingredienti più importanti per la realizzazione di un buon lievitato è il burro, che dona elasticità all'impasto, contribuendo all'apporto e allo sviluppo aromatico del prodotto. Per questo ogni anno scegliamo dei burri PROFESSIONALI da pasticceria che, a differenza dei burri italiani, si caratterizzano per sapore, plasticità e tenuta al calore.

La disponibilità di un articolo, piuttosto che un altro, è sempre soggetta alla disponibilità dei nostri fornitori



BURRO FLECHARD - BEURRE DOUX

Cod. 0003570  10 panetti/1kg

Burro francese



BURRO OLANDESE - ROYAL BUISMAN

Cod. 0004845  25kg
Cod. 0007039  10 panetti/1kg



BURRO TEDESCO - MARKENBUTTER

Cod. 0004505  10kg



TUORLO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Cod. 1445  1kg
Da allevamento a terra

MISTO D'UOVO SPECIAL NATURELLE

Cod. 0004915  1kg
Da allevamento a terra

ALBUME D'UOVO

Cod. 217  1kg
Da allevamento a terra

TUORLO D'UOVO FRESCO

Cod. 878  1kg

MANDORLE PELATE 37/38 BARI

Cod. 0002116  1kg
Cod. 0003603  5kg

MANDORLE GREZZE - BARI

34/36: Cod. 0003598  5kg
37/38: Cod. 889  1kg
Cod. 494  5kg

UVETTA SULTANINA TURCA

Uvetta n°9: Cod. 0002734  10kg

UVA AUSTRALIANA
Cod. 994

 14kg

MIELE DI ACACIA

Cod. 0004314  5kg

MIELE MILLEFIORI

Cod. 973  5kg

**ZUCCHERO IN GRANELLA**

Piccola:	1197	 10kg
Media:	1198	 10kg
Grande:	27	 10kg

**FRUTTA IN GRANULI****CARAMELLO BURRO SALATO 5/7 MM**

Cod. 0009286	 5kg
---------------------	---

ALBICOCCA

Cod. 1450	 5kg
------------------	---

ARANCIA

Cod. 1451	 5kg
------------------	---

FRUTTI DI BOSCO

Cod. 1453	 5kg
------------------	--

**ARANCIA CANDITA****ARANCIA CUBETTI 9x9 asciutto**

Cod. 0009711	 2,5kg
---------------------	---

ARANCIA CUBETTI 9x9 in sciroppo

Cod. 0009712	 5,7kg
---------------------	---

PASTA DI SCORZONE

Cod. 0009713	 5kg
---------------------	---

AMARENE

ALLO SCIROPPO (in vaso)

Cod. 0005258	 2kg
---------------------	---

**SEMICANDITI**
Romeo
 Canditori dal 1935

Romeo S.r.l. nasce nel 1935 cominciando a produrre i canditi e affermandosi in un settore in crescita, grazie alla sua maestria e alla sua professionalità.

Oggi l'azienda, per incontrare le esigenze del mercato e le tante richieste, ha accostato all'impianto tradizionale un impianto moderno per la canditura in sottovuoto, la frutta semi candita è ottenuta da una lavorazione a freddo che lascia inalterate le caratteristiche organolettiche della materia prima di partenza.

I semi canditi, a differenza dei classici canditi, restano morbidi e mantengono inalterati il colore e il sapore della frutta fresca, in confezioni pastorizzate di latta per garantire una maggior durata e miglior conservazione del prodotto.

Si consiglia di ordinare la merce desiderata per tempo, così da soddisfare le vostre richieste.

CODICE ARTICOLO	ARTICOLO	FORMATO
0009714	PERA	3KG
0009715	ARANCIO	3KG
0009716	MISTO BOSCO	3KG
0009717	LAMPONE	3KG
0009718	ALBICOCCA	3KG
0009719	FRAGOLINE	3KG
0009720	MELA	3KG
0009721	LIMONE	3KG
0009722	AMARENE	3KG

 La storia dei
 canditi Romeo


I CHUNKS sono dei lingottini, ideali per focacce, panettoni e colombe!
Per realizzare prodotti da forno quali grandi lievitati, torte, plum cake e muffin.



CHUNKS CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 1733  2,5kg

CHUNKS CIOCCOLATO AL LATTE

Cod. 0009053  2,5kg

CHUNKS CIOCCOLATO FONDENTE

Cod. 0008949  2,5kg

Le GOCCE, più piccole, sono perfette per prodotti di piccole dimensioni o per chi preferisce trovare solamente dei puntini di cioccolato dopo cottura.

GOCCE CORI FONDENTI 45%

Cod. 0004181  5kg

LES SUBLIMES GOCCE FONDENTI 55%

Cod. 0007124  5kg

ANDINA GOCCE CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0004962  5kg



Il cioccolato

Weiss
LE CHOCOLAT DEPUIS 1882
FRANCE



COPERTURA CIOCCOLATO GALAXIE FONDENTE 67%

Cod. 0007116  5kg

Realizzata con le migliori varietà di quattro grandi territori.

Le note iniziali leggermente acide e legnose, lasciano il posto ad una marcata amarezza, bilanciata da aromi di frutta secca tostata.



COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE GALAXIE 41%

Cod. 0007115  5kg

Un'eccezionale copertura al latte frutto di un blend di quattro grandi varietà di cacao. Al palato, le note lattiche e fresche si combinano con un marcato gusto di cacao.



COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO NEVEA 29%

Cod. 0007122  5kg

Dall'aroma lattico e leggermente vanigliato, questo cioccolato lascia in bocca il profumo di latte caramellato.



COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE MBO 71% MONORIGINE CAMERUN

Cod. 0009450  5kg

È una bella complessità aromatica, dalle note rosso scuro si caratterizza per un'ottima fluidità e facilità di lavorazione.



COPERTURA CIOCCOLATO FONDENTE ADZOPE 55%

Cod. 0009452  5kg

Dal gusto tipico dei cacao africani, note speziate leggermente piccanti per un cioccolato gourmet.



COPERTURA CIOCCOLATO BIANCO ANEO 34%

Cod. 0007666  5kg

Una copertura di cioccolato bianco che accarezza il palato grazie al suo gusto di latte fresco e rotondo, perfettamente bilanciato dalle note calde e floreali di vaniglia del Madagascar.

Il cioccolato



MILK ECUADOR 42%

Cod. 0009537  1,5kg

Realizzato con solo tre ingredienti:

1. fave di cacao esclusivamente dall'Ecuador,
2. latte svizzero
3. zucchero svizzero

Elevato contenuto di cacao e pochi zuccheri.



WHITE NUIT BLANCHE 37%

Cod. 0009411  1,5kg

Il cioccolato di copertura più bianco sul mercato. Consistenza vellutata e che si scioglie in bocca, grazie all'uso della panna svizzera.



RUBY AZALINA 40%

Cod. 0009387  1,5kg

Consistenza cremosa che si scioglie in bocca. Colore rubino unico Ruby Azalin 40%, con la sua esperienza di gusto unica e il suo colore rubino intenso, apre un nuovo mondo di possibilità creative.



GOLD QUINTIN 31%

Cod. 0009409  1,5kg

Gusto naturale e cremoso di caramello grazie al latte che viene caramellato in uno speciale programma di concaggio.

Senza coloranti o aromi artificiali.

Un bel colore dorato con un fantastico gusto caramello fatto con amore e dedizione.



MILK CLAIRE 33%

Cod. 0009407  5kg

Squisita miscela di cacao finissimo, latte svizzero selezionato, un tocco di caramello e una delicata nota finale di malto.



DARK KOUTEK 60%

Cod. 0009582  1,5kg

Chiaro gusto di cacao e delicate note di vaniglia. Sentori di frutti di bosco con un leggero gusto amaro. Contiene grassi del latte per una protezione naturale dall'efflorescenza.

E per i più golosi...

La disponibilità di un articolo, piuttosto che di un altro, è soggetta alla disponibilità dei nostri fornitori. Si consiglia di ordinare la merce desiderata per tempo, così da soddisfare le vostre richieste.



Le granelle classiche

Granella di amaretto Vicenzi

Cod. 0002194  4kg

Granella di meringa

Cod. 0003703  1kg

Granella di nocciola T.G.T.

Cod. 0005454  1kg

Granella di pistacchio sgusciato 2-4mm

Cod. 0005051  1kg

Le granelle pralinate

Granella di mandorla pralinata

Cod. 0004907  1kg

Granella di nocciole pralinate

Cod. 0006052  1kg

Arachidi pralinate

Cod. 0009265  1kg

Per la farcitura

Una delle versioni più ricche e golose degli ultimi anni è la focaccia farcita con la crema. Post cottura, dopo aver passato la notte a testa in giù e poco prima dell'insacchettamento, questo è il momento giusto per armarsi di sac à poche e dare l'ultimo tocco al vostro lievitato!



CREMA RIO BIANCA

Cod. 0003116  5kg

CREMA RIO AL PISTACCHIO senza olio di Palma

Cod. 0006184  5kg

CREMA IDRATA ALLA VANIGLIA

Cod. 0006046  5kg

CREMA IDRATA AL LIMONE

Cod. 0006048  5kg

Per la copertura

Per rimanere al passo e seguire le tendenze, abbiamo inserito in questo catalogo i prodotti per glassare e ricoprire i tuoi lievitati di Natale!

Una glassa croccante al pistacchio e cioccolato bianco, oppure due surrogati ai quali poter abbinare granelle, frutta secca, croccantini e meringhe, per realizzare i vostri abbinamenti preferiti.



GLASSA CROCCANTE AL PISTACCHIO

Cod. 0008467  3kg

SURROGATO FONDENTE VITORIA

Cod. 0007057  5kg

SURROGATO BIANCO VITORIA

Cod. 0007062  5kg

BURRO DI CACAO DEODORIZZATO IN PASTIGLIE

Il burro di cacao Callebaut® è ricavato da una selezione esclusiva di semi di cacao tostati interi. Puro al 100%, possiede un sapore e un colore neutri e rappresenta un'ottima base per creare miscele colorate da applicare con l'aerografo.

Un ingrediente perfetto per adattare la fluidità del cioccolato: aggiungendo dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato, è possibile renderlo leggermente più liquido e pertanto ideale per la lavorazione a stampo e la ricopertura sottile o molto sottile.

Il burro di cacao Callebaut®, molto semplice da utilizzare, è disponibile sotto forma di Callets™ in secchi da 3 kg, ma anche in polvere Mycryo™ liofilizzata per un dosaggio più semplice.

Il burro di cacao è previsto nella ricetta del pandoro.

Descrizione

Puro burro di cacao, ricavato dai semi di cacao tostati interi, con colore e sapore neutri.

Forma

Gocce



BURRO DI CACAO DEODORIZZATO IN PASTIGLIE

Cod. 0004944  3kg

BURRO DI CACAO Mycryo®

Mycryo™ è un ingrediente 100% naturale: puro burro di cacao sotto forma di micropolvere. Si tratta di un'autentica rivoluzione per il temperaggio. Aggiungendo appena l'1-2% circa di Mycryo™ al cioccolato fuso, si ottengono i cristalli stabili necessari per creare facilmente un cioccolato precristallizzato.

Inoltre, l'aggiunta del burro di cacao conferisce al cioccolato maggiore fluidità e croccantezza.

Mycryo™ è ottimo per impermeabilizzare basi di frolla o sfoglia nella realizzazione di torte e pasticceria moderna. Mantiene quindi la croccantezza e friabilità delle basi.

Descrizione

Sapore neutro e colore bianco.

Forma

Polvere

Come si usa

Per il temperaggio: Sciogliere il cioccolato a 45°C e lasciare fermo fino al raggiungimento dei 34°C. Aggiungere il 2% di Mycryo™ al cioccolato e mescolare, quindi utilizzare.

Per impermeabilizzare: Cospargere le basi di frolla o sfoglia quando ancora calde con Mycryo e lasciar raffreddare.

Caratteristiche principali

100% puro burro di cacao naturale. Contiene cristalli stabili di burro di cacao e resiste alle alte temperature.

BURRO DI CACAO Mycryo

Cod. 0002503



600gr



Anche quest'anno
puntiamo sull'originalità!



Ti proponiamo:

I Classici

MILANO Impasto alla vaniglia + Arancio candito + Uvetta

STRUDEL Impasto alla cannella + Mele semicandite + Uvetta

AMARENATA Amarene semicandite + Chunks fondenti

I Golosi

ESTIVO Fragoline semicandite + Limone semicandito a cubetti

AGOSTO Cubetti di morbida Pasta nocciola + Lamponi semicanditi

SACHER Impasto al cacao + Granuli di confettura d'albicocca + Albicocche semicandite

TWIX Impasto alle arachidi salate + Granuli al caramello + Copertura al latte e arachidi tostate

E per finire...

Pandoro di bosco

il soffice impasto del pandoro alla vaniglia e burro, ricco di Frutti di bosco semicanditi, assolutamente da provare!

Stampo panettone alto morbido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0007061	G9F13004	70x50	90	125
1365	G9F01003	110x85	300	200
1346	G9F01005	134x95	500	200
290	G9F1076	155x112	750	200
303	G9F01040	170x125	1000	200
0004604	G9F01230	205x135	1500	pz
0004605	G9F01062	225x150	2000	pz



Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0004937	G9F16003	170x55	300	pz
305	G9F16005	185x60	500	80
0004902	G9F16007	200x65	750	80
0003982	G9F03309	210x70	1000	80
0003337	G9F16021	220x80	1100	80
0004688	G9F03013	240x80	1500	pz
0004938	G9F03015	275x80	2000	pz

Stampo focaccia morbido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
543	G9F04004	155x65	300	200
304	G9F04008	180x70	500	200
1575	G9F04014	205x75	750	100
0003673	G9F04017	225x80	1000	200



Stampo panettone alto rigido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0002519	G9F03095	134x95	500	25
0005208	G9F03001	155x106	750	20
0005209	G9F03059	170x110	1000	45



Stampo albero rigido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005302	G9F14034	140x160xh35	100	pz
1559	G9F14038	312x224xh60	750	pz



Stampo panettone Gardenia

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0005783	G9F22077R	130x80	500	60



Stampo stella rigido

Cod. ALIBEN	Cod. interno	Dimensioni	Grammi	Pz/fila
0006399	G9F14020	125x80xh35	100	pz
0004943	G9F14011	218x60	500	pz
496	G9F14012	250X70	750	pz



Pecan Pie

SBRISOLONA

200g Zucchero di canna
180g Burro freddo a cubetti
2g Sale
200g Farina di mandorle
240g Farina debole

FINANCIER NOCI PECAN

180g Burro
240g Albume
260g Zucchero a velo
100g Farina di mandorle
120g Farina
200g Noci pecan tostate sminuzzate

CREMINO

450g Cioccolato al caramello
Gold Quintin
330g Pasta di nocciola pura

1. Preparare la sbrisolona mescolando insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, ma molto grezzo e ancora farinoso. Raffreddare e procedere a formare i fondi di sbrisolona all'interno degli stampi desiderati.

Fare attenzione a non creare uno strato troppo spesso

Cuocere fino a quasi completa cottura a 180°C per circa 15 minuti a seconda del peso e della forma.

2. Scaldare il burro in un pentolino fino a quando non diventa ambrato, per ottenere così il burro noisette. Filtrare con un colino a maglie fine per eliminare i residui e lasciar raffreddare. A parte montare gli albumi con metà dello zucchero a velo. Unire il restante zucchero mescolando dal basso verso l'alto con l'aiuto di una spatola e inserire quindi la farina, la polvere di mandorle, il burro ormai freddo e le noci pecan sminuzzate.

Dressare il composto sopra alle basi di sbrisolona e cuocere in forno a 160°C per circa 20-30 minuti a seconda del peso e della forma.

Lasciar raffreddare completamente.

3. Fondere il cioccolato e unirvi la pasta nocciola.

Precristallizzare il composto a 25°C e colarlo all'interno degli stampi, sul financier ormai freddo. Decorare con una noce pecan e lasciar raffreddare a temperatura controllata a circa 16°C per una notte

Il giorno successivo sformare o tagliare, a seconda dello stampo utilizzato.



Chiedi consiglio al nostro tecnico!

366 6093385

Giorgia Chiarin

...PER UN PANDORO DA MASTERCHEF!

Il pandoro è un lievitato che richiede alcune attenzioni particolari. Ricco di burro e zucchero, il pandoro deve tutta la sua scioglievolezza alla qualità degli ingredienti utilizzati e alla lunga lievitazione mista, che prevede l'utilizzo sia di lievito compresso che di lievito madre. Ecco allora qualche piccolo accorgimento per un pandoro che si sciogla in bocca

È molto importante che tutte le fasi di lavorazione vengano tenute sotto controllo, così da riuscire ad impastare sempre al giusto grado di lievitazione.

Usare una caraffa graduata è il metodo più preciso ed efficace

Ricordiamoci che la temperatura finale della massa non deve mai superare i 26°C e che il burro è l'ultimo ingrediente da inserire, ad impasto ormai quasi ultimato.

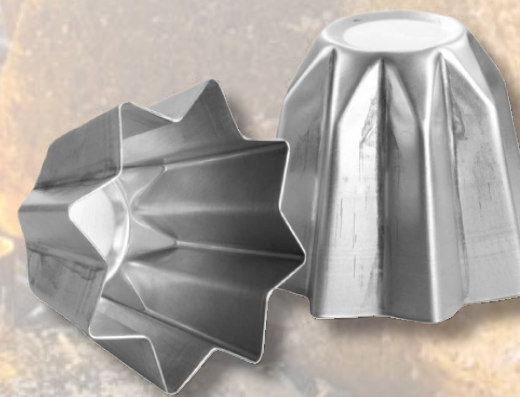
Preparate quindi l'emulsione con i grassi e gli aromi in anticipo e conservatela ad una temperatura controllata. Riuscirete così ad inserirla nell'impasto senza scaldarlo ulteriormente.

Inglobare l'emulsione alla temperatura corretta eviterà anche di trovare il burro troppo freddo e non plastico, rischiando di far lavorare l'impasto più del dovuto per favorirne la dispersione.

Il pandoro va fatto raffreddare nello stampo per circa 2 ore a 28°C.

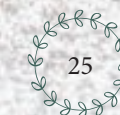
A questo punto si potrà poi capovolgere e sformare, lasciandolo asciugare per altre tre ore e procedere quindi al confezionamento.

Giorgia Chiarin



0009708

Stampo pandoro 750 gr



QUELLO CHE MI SERVE...

[illegible]



ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

