CEREAL'EAT LIEVITATI 10

Preparato ideale per realizzare prodotti lievitati ai cereali. Il prodotto giusto per l'artigiano che vuole stare al passo con i tempi e realizzare prodotti a lunga lievitazione con l'impareggiabile gusto rustico di un tempo. Per la preparazione di lievitati classici, per chi non ama i cereali, scopri anche la gamma Dolce Forno. All'interno della gamma Cereal'Eat disponibili anche le varianti Frolla e Cake.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070807

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

RICETTA PER PANETTONE AI CEREALI
PRIMO IMPASTO
CEREALEAT Lievitati_____ 6000 g
acqua (28-30°C)_____ 3000 g
burro morbido_____ 900 g
lievito di birra_____ 55/65 g
TOT. 9960 G
IMPASTO FINALE
Primo impasto_____ 9960 g
CEREALEAT Lievitati_____ 4000 g
burro morbido_____ 1800 g
tuorlo d'uovo_____ 2200 g
zucchero_____ 730 g
sale_____ 90 g
miele_____ 90 g
uva sultanina_____ 2700 g
cubetti d'arancia candita_____ 1400 g
cubetti di cedro candito_____ 450 g
aromi a piacere
TOT. 23420 G

PROCEDIMENTO:
Iniziare il primo impasto con tutti gli ingredienti ed i 2/3 dellacqua prevista in ricetta; quando limpasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre a lievitare a 24°C per 12-14 ore e comunque fino a volume quadruplicato; al mattino limpasto si deve presentare appiattito. Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di CEREALEAT LIEVITATI , zucchero, sale, e solo i 3/4 del burro; impastare per qualche minuto, aggiungere quindi il tuorlo in più riprese e proseguire a lavorare fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il rimanente burro fuso ed incorporare delicatamente l'uva sultanina ed i canditi. Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C. Porre l'impasto in cella di lievitazione a 30°C per 50-60 minuti; suddividere nelle pezzature desiderate, arrotolare, depositare su teglie o assi e lasciare puntare per altri 15-20 minuti. Arrotolare nuovamente ben stretto e porre negli appositi stampi di carta; mettere in cella a 30°C con umidità relativa di circa il 70% per 4-6 ore finché il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica. Lasciare per 10 minuti i panettoni esposti all'aria ambiente affinchè si formi una leggera pelle in superficie. Con un coltellino affilato praticare due incisioni superficiali formanti una croce, tagliare "sottopelle" i quattro lembi tirandoli e rovesciandoli all'esterno, quindi ungerli con burro e riportarli nella posizione iniziale. Cuocere a 180-190°C per tempi variabili secondo il peso (raggiungere 92-95°C al cuore). I panettoni appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.
DICHIARAZIONE IN ETICHETTA:
PANETTONE AI CEREALI Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO TIPO 0, BURRO, UVA SULTANINA (dichiarare ingredienti dell'uvetta utilizzata), TUORLO D'UOVO, ZUCCHERO, CUBETTI DI ARANCIA CANDITA (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), ACQUA, CEREALI (fiocchi di avena 2,1%, fiocchi di farro integrale 1,6%, fiocchi e farina maltata di orzo 1%, farina di segale 0,2%, farina di grano saraceno 0,2%), CUBETTI DI CEDRO CANDITO (dichiarare ingredienti dei canditi utilizzati), FRUTTOSIO, FARINA INTEGRALE DI FRUMENTO, LIEVITO NATURALE DI FRUMENTO DISIDRATATO, EMULSIONANTE: E471,MIELE, SALE, AROMI NATURALI, LIEVITO.
Ulteriori ingredienti decorativi aggiunti devono essere dichiarati.
Il prodotto può contenere tracce di soia, latte e frutta a guscio.
Riportare gli eventuali allergeni presenti per cross contamination.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.