



BUCHTELN TIROLESE

DOLCE LIEVITATO DA CONDIVISIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
LIEVITO DI BIRRA
ACQUA
UOVA INTERE
SALE FINO
BURRO 82% M.G.
LATTE INTERO

PREPARAZIONE

g 1500 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito, il sale e i 2/3 dell' acqua, latte, uova previsti in ricetta.
g 75
g 150 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere i restanti liquidi in più riprese e proseguire fino ad
g 300 ottenere una struttura liscia.
g 25 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
g 225 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 225 Fare riposare la pasta coperta con un telo plastificato per 15 minuti a temperatura ambiente.
Formare delle palline di pasta ben arrotolate di circa 70-80 gr.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA Q.B.
FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO Q.B.
FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver preparato delle palline di pasta di circa 70-80 gr porle in uno stampo rettangolare distanziandole l'una dall'altra un paio di cm circa.

Mettere in cella di lievitazione a 26-28°C con umidità del 60-70% per 2 ore circa.

Spennellare con acqua e cospargere con zucchero semolato la superficie del dolce.

La torta dovrà presentarsi poco sopra l'altezza dello stampo, cuocere a 160°C per 20 minuti circa (o comunque tempi variabili secondo il peso preferito).

I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 5-6 ore prima di poterli farcire con Frutta in Crema Cesarin.

Spolverare con Biancaneve.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE