

Classico E-free



Zeelandia



Pe măsură ce sărbătorile de Paște se apropie, este timpul să începem să ne gândim la deserturile delicioase care vor face această perioadă a anului și mai specială. În timp ce mulți clienți aleg preparatele preferate de Paște, cum ar fi cozonacul tradițional românesc sau pasca, există un produs de patiserie care merită un loc pe masa de Paște: panettone.

Panettone este un desert tradițional italianesc cu o textură pufoasă și aroma de citrice specifică, un răsfăț culinar perfect care completează orice masă. Unul dintre cele mai bune lucruri despre panettone este versatilitatea sa. Indiferent dacă îl preferați simplu sau plin cu fructe uscate, umplut cu gem sau ciocolată, glazurat sau nu, există o rețetă pentru fiecare gust. Poate fi produs într-o gamă de dimensiuni, de la porții individuale mici până la dimensiunea standard, iar ambalajul său festiv și aspectul deosebit, va atrage cei mai pretențioși clienți.

Deci, de ce să nu schimbați tradițiile de Paște anul acesta și să adăugați un panettone delicios în sortimentul dumneavoastră alegând mixul nostru de panettone clean label Classico E-free!

Classico E-free - mix clean label pentru rețete italienești autentice de Panettone, Pandoro și Colomba.

Levipan - maia deshidratată care ajută la reglarea acidității și intensifică gustul și aroma specifică de panettone.

*Fiecare sac de Classico E-free include 1.5kg de Levipan.

Panettone

Pre-aluat

9,000 kg	Classico E-free
1,500 kg	Levipan
3,000 kg	făină tip 480 (puternică)
1,500 kg	galbenuş de ou
5,500 kg	apă
0,015 kg	drojdie
3,000 kg	unt

Aluat

23,515 kg	Pre-aluat
6,500 kg	Classico E-free
0,750 kg	apă
2,500 kg	zahăr
1,500 kg	galbenuş de ou
2,700 kg	unt
8,500 kg	stafide/fructe confiate
0,080 kg	aroma de Panettone



Mod de lucru - rețeta tradițională

Ora 17:30 Pregătirea ingredientelor-5 min

Cantărirea ingredientelor pentru pre-aluat.

Ora 17:35 Pre-Aluat-30 min

Se mixează Classico E-free, LEVIPAN, făina, drojdia și apa, timp de 10 minute viteza 1 și 10 minute la viteza a 2-a. După aproximativ 3 minute la viteza a 2-a se adaugă galbenuşul de ou, se urmărește ca aluatul să devină din nou omogen și elastic și în ultimele minute de malaxare se adaugă untul. La final aluatul, trebuie să fie neted și omogen.

Ora 18:05 Dospire-12 ore

Se pune aluatul într-un recipient de plastic și se lasă să crească în dospitor (28°C-70% umiditate relativă). La finalul celor 12 ore de fermentație, aluatul trebuie să își tripleze volumul.

Ora 6:05 Preparare ingrediente ale aluatului-5 min

Se cântăresc toate ingredientele pentru aluat.

Ora 6:10 Aluat-30 min

Timp de frământare aluatului: 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se amestecă pre-aluatul cu Classico E-free și apa. După 3 minute la viteza 2, se adaugă (în această ordine): zahărul, gălbenuşul de ou și aroma. În ultimele 5 minute la viteza 2, se adaugă untul și se continuă până ce aluatul devine neted și omogen. Se adaugă apoi stafidele și fructele confiate și se framântă la viteza 1 până se obține o distribuție omogenă în aluat, a fructelor confiate.

Ora 6.35 Prima dospire a aluatului-60 min

Se pune într-un recipient de plastic și se lasă să se odihnească în dospitor (27°C –70% umiditate relativă). Dacă dospirea se efectuează în mediul ambiant, se recomandă să se acopere aluatul cu o folie de plastic timp de 1 ora.

Ora 7:35 Divizarea-10 min

Se divizează aluatul la greutatea dorită și se modelează rotundă (pentru Panettone de 500 g fiecare, bucățile de aluat vor fi divizate la 560g).

Ora 7:45 A doua dospire a aluatului-30 min

Bucățile de aluat, modelate rotund, se lasă la predospire pentru aproximativ 30 de minute. Se acoperă cu o folie, pentru a nu forma coaja.

Ora 8:15 Modelare-20 min

Se modelează din nou, bucățile de aluat, în forma rotundă.

Ora 8:35 Dospire-4 ore

Bucățile de aluat, modelate și așezate în forma, se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 4 ore. Înainte de coacere, se lasă la temperatura camerei timp de 10-15 min și se fac 2 creștături deasupra (una orizontală și una verticală, în forma de cruce) cu un cuțit. La intersecția celor 2 creștături se așează un cubuleț de unt.

Ora 12:35 Coacere-50 min

Pentru Panettone de 500 g: coacere 45 min la 170°C. Se recomandă deschiderea supapelor în ultimele 20 de minute de coacere.

Mini-Panettone

Pre-aluat

9,000 kg	Classico E-free
1,500 kg	Levipan
3,000 kg	făină tip 480 (puternică)
1,500 kg	galbenuş de ou
5,500 kg	apă
0,015 kg	drojdie
3,000 kg	unt

Aluat

23,515 kg	Pre-aluat
6,500 kg	Classico E-free
0,750 kg	apă
2,500 kg	zahăr
1,500 kg	gălbenuş de ou
2,700 kg	unt
0,080 kg	aroma de Panettone

Decor

1,000 kg	Pronto Glassa
0,250 kg	albuş de ou
1,000 kg	Chocolatier Pistacchio/ Bianca/Nocciola Bake
0,050 kg	ulei



Mod de lucru - rețeta tradițională

Ora 17:30 Pregătirea ingredientelor-5 min

Cantărirea ingredientelor pentru pre-aluat.

Ora 17:35 Pre-Aluat-30 min

Se mixează Classico E-free, LEVIPAN, făina, drojdia și apa, timp de 10 minute viteza 1 și 10 minute la viteza a 2-a. După aproximativ 3 minute la viteza a 2-a se adaugă galbenuşul de ou, se urmărește ca aluatul să devină din nou omogen și elastic și în ultimele minute de malaxare se adaugă untul. La final aluatul, trebuie să fie neted și omogen.

Ora 18:05 Dospire-12 ore

Se pune aluatul într-un recipient de plastic și se lasă să crească în dospitor (28°C-70% umiditate relativă). La finalul celor 12 ore de fermentație, aluatul trebuie să își tripleze volumul.

Ora 6:05 Preparare ingrediente ale aluatului-5 min

Se cântăresc toate ingredientele pentru aluat.

Ora 6:10 Aluat-30 min

Timp de frământare aluatului: 20 minute la viteza 1 și 10 minute la viteza 2. Se amestecă pre-aluatul cu Classico E-free și apa. După 3 minute la viteza 2, se adaugă (în această ordine): zaharul, gălbenuşul de ou și aroma. În ultimele 5 minute la viteza 2, se adaugă untul și se continuă până ce aluatul devine neted și omogen.

Ora 6.35 Prima dospire a aluatului-60 min

Se pune într-un recipient de plastic și se lasă să se odihnească în dospitor (27°C –70% umiditate relativă). Dacă dospirea se efectuează în mediul ambiant, se recomandă să se acopere aluatul cu o folie de plastic timp de 1 ora.

Ora 7:35 Divizarea-10 min

Se divizează aluatul la greutatea dorită și se modelează rotundă, 70-90g.

Ora 7:45 A doua dospire a aluatului-30 min

Bucățile de aluat, modelate rotund, se lasă la predospire pentru aproximativ 30 de minute. Se acoperă cu o folie, pentru a nu forma coaja.

Ora 8:15 Modelare-20 min

Se modelează din nou, bucățile de aluat, în forma rotundă.

Ora 8:35 Dospire-4 ore

Bucățile de aluat, modelate și așezate în forma, se lasă la dospirea finală pentru aproximativ 4 ore. Înainte de coacere, se lasă la temperatura camerei timp de 10-15 min și se fac 2 creștături deasupra (una orizontală și una verticală, în forma de cruce) cu un cuțit. La intersecția celor 2 creștături se așează un cubuleț de unt.

Ora 12:35 Coacere-50 min

Pentru Mini Panettone de 80 g: coacere 22-25 min la 190°C. Se recomandă deschiderea supapelor în ultimele 5 de minute de coacere.

Decorare:

Varianta 1: 1kg Pronto Glasa și 0,250 kg albuș de ou se amestecă cu paleta timp de 2-3 minute, cu 20-30 înainte de aplicare. La final se pudrează cu zahăr pudră.

Varianta 2: 1kg Chocolatier Pistacchio/Bianca/Nocciola Bake și 0,050 kg ulei se amestecă la bain-marie.

Injectare: Se pot umple prin injectare, după coacere cu Jam Extra Afine/zmeură, Chocolatier Pistacchio/Nocciola Bake.



Babka

Aluat

1,000 kg	Classico
0,100 kg	Levipan
0,900 kg	făină tip480
0,200 kg	drojdie
0,010 kg	sare
0,300 kg	gălbenuș de ou
0,300 kg	zahăr
0,200 kg	unt
0,500 kg	apă
	aromă portocale

Umplutură de nucă

3,000 kg	Umplutură de cozonac
1,000 kg	apă
0,060 kg	cacao
0,020 kg	aromă de rom

Sirop de zahăr

0,450 kg	zahăr
0,550 kg	apă
	aromă

Mod de lucru

Se malaxează toate ingredientele, exceptând untul, pentru 10 minute la viteza 1 și aproximativ 8-9 minute la viteza a 2-a. După aproximativ 3-4 minute de malaxare la viteza a 2-a, atunci când s-a format glutenul, se adaugă untul (temperat în prealabil), și se continuă frământarea până aluatul devine din nou omogen și elastic. Aluatul obținut astfel, trebuie să fie elastic, de consistență medie și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la relaxat într-un vas, uns în prealabil cu ulei, la temperatura camerei, pentru aproximativ 30-45 de minute.

După relaxare, aluatul se divizează în bucăți de 400g, se modelează rotund, și se lasă la predospit pentru aproximativ 30 de minute, având grijă ca bucata de aluat să nu prinda coajă.

Fiecare bucată de aluat, se întinde foaie, într-o formă de oval, cu o grosime de ~ 2 mm, peste care se adaugă 180g umplutură de nucă sau mac într-un strat uniform. Mai departe foaia cu umplutura de rulează în forma unui fitil. Fitilul astfel obținut de taie cu un cuțit pe longitudinală în 2 jumătăți, care se împletesc și se așază în tavă.

Se lasă produsul la dospirea finală pentru aproximativ 2 ore, la o temperatură de 30°C și 70% umiditate relativă a aerului.

Coacerea se realizează la 165°C pentru aproximativ 45-50 de minute, în funcție de gramajul produsului.

Imediat după coacere cozonacul se insiropează cu siropul de zahăr.



Cozonac tradițional

Aluat

1,000 kg	Classico E-free
0,100 kg	Levipan
0,900 kg	făină tip480
0,200 kg	drojdie
0,010 kg	sare
0,300 kg	gălbenuș de ou
0,350 kg	zahăr
0,200 kg	unt
0,500 kg	apă
	aromă portocale

Umplură de nucă

3,000 kg	Umplură de cozonac
0,950 kg	apă
0,060 kg	cacao
0,020 kg	aromă de rom

Mod de lucru

Se malaxează toate ingredientele, exceptând untul, pentru 10 minute la viteza 1 și aproximativ 8-9 minute la viteza a 2-a. După aproximativ 3-4 minute de malaxare la viteza a 2-a, atunci când s-a format glutenul, se adaugă untul (temperat în prealabil), și se continuă framântarea până aluatul devine din nou omogen și elastic. Aluatul obținut astfel, trebuie să fie elastic, de consistență medie și să aibă o temperatură de aproximativ 28°C.

Aluatul se lasă la relaxat într-un vas, uns în prealabil cu ulei, la temperatura camerei, pentru aproximativ 45-60 de minute.

După relaxare, aluatul se dividează în bucăți, la gramajul dorit, se modelează rotund, și se lasă la predospit pentru aproximativ 30 de minute, având grijă ca bucata de aluat să nu prinda coajă.

Fiecare bucată de aluat, se întinde foaie, într-o formă de cerc, cu o grosime de ~ 3 mm, peste care se adaugă umplutura de nucă sau mac într-un strat uniform. Mai departe foaia cu umplutura de rulează în forma unui fitil. Se împletesc câte 2 fitile și se așază în tavă.

Se lasă produsul la dospirea finală pentru aproximativ 2 ore, la o temperatură de 30°C și 70% umiditate relativă a aerului.

Înainte de coacere se recomandă spoirea produsului, cu ou melanj, pentru un luciu pronunțat.

Coacerea se realizează la 170°C pentru aproximativ 45-50 de minute, în funcție de gramajul produsului.