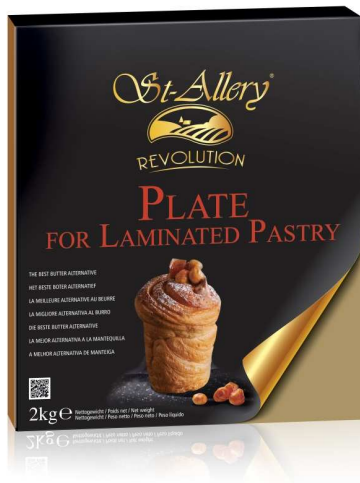




con Voi **a**cademy



RICETTARIO REVOLUTION PLATTE



Croissant francese

Metodo diretto

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W300\350 P\L 5.5	1000
2. Acqua	500
3. Lievito	30
4. Margarina crema o st. allery lux	250
5. Sale	20
6. Zucchero	150
7. Latte in polvere	80
8. Miglioratore Gold Cup Danese	10
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	300 per kg di pastello
TECNOLOGIA	

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

1° Riposo 30 min.

ALVEOLATURA PICCOLA

1° laminazione 1X3

2° laminazione 1X3

ALVEOLATURA GROSSA

1° laminazione 1X3

2° laminazione 1X4

2° Riposo 15 min.

3° laminazione 1x3

Formatura

formatura

LIEVITAZIONE

In cella a 28°C e 75% di U.R. per 50 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale

200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale



Croissant Ricco Metodo diretto

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W330\360 P\L 5.5	1000
2. Acqua	460
3. Lievito	40
4. Margarina crema o st. allery lux	60
5. Sale	10
6. Zucchero	180
7. Uova	100
8. Miglioratore Gold Cup Danese	10
9. Miele	80
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	300 per kg di pastello
TECNOLOGIA	

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
1° Riposo 30 min.

ALVEOLATURA PICCOLA
1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X3

ALVEOLATURA GROSSA
1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X4

2° Riposo 15 min.

3° laminazione 1x3
formatura

Formatura

LIEVITAZIONE

In cella a 28°C e 75% di U.R. per 50 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale
200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale



Croissant Integrale al miele Metodo diretto

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W380\400 P\L 5.5	1000
2. Acqua	500
3. Lievito	20
4. Margarina crema o st. allery lux	80
5. Sale	20
6. Crusca di frumento (pref. BIO)	40
7. Uova	100
8. Miglioratore Gold Cup Danese	15
9. Miele	160
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	300 per kg di pastello

TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
1° Riposo 30 min.

ALVEOLATURA PICCOLA

1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X3

ALVEOLATURA GROSSA

1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X4

2° Riposo 15 min.

3° laminazione 1x3
formatura

formatura

LIEVITAZIONE

In cella a 28°C e 75% di U.R. per 50 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale
200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale



Croissant Integrale alle fibre senza zuccheri aggiunti

- Il maltitolo è uno zucchero ipocalorico. Il suo utilizzo in sostituzione dello zucchero consente di utilizzare la denominazione
- «PRODOTTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI».

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W380\400 P\L 5.5	1000
2. Acqua	500
3. Lievito	40
4. Margarina crema	80
5. Sale	20
6. Crusca (pref. BIO)	40
7. Uova	20
8. Farina di Farro integrale	200
9. Maltitolo*	160
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	300 per kg di pastello

TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min. Riposo 12 ore in cella a +4°C

ALVEOLATURA PICCOLA
1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X3

ALVEOLATURA GROSSA
1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X4

2° Riposo 15 min.

3° laminazione 1x3
formatura

formatura

LIEVITAZIONE

In cella a 28°C e 75% di U.R. per 50 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale
200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale



Croissant Metodo Indiretto

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W320\340 P\L 5.5	1000
2. Acqua	350
3. Lievito	20
4. Margarina crema o st. allery lux	100
5. Sale	15
6. Zucchero	200
7. Uova	200
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	300 per kg di pastello

TECNOLOGIA	
Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min. Riposo 12 ore in cella a + 4°C	
ALVEOLATURA PICCOLA 1° laminazione 1X3 2° laminazione 1X3	ALVEOLATURA GROSSA 1° laminazione 1X3 2° laminazione 1X4
2° Riposo 15 min.	
3° laminazione 1x3 formatura	formatura

LIEVITAZIONE

In cella a 28°C e 75% di U.R. per 50 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale
200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale



Croissant Surgelato

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W380\400 P\L 5.5	1000
2. Latte o acqua	400
3. Margarina morbida o st. allery lux	120
4. Sale	20
5. Lievito	40
6. Zucchero	150
7. Zucchero invertito	50
8. Tuorli	80
8. Miglioratore Gold Cup Blizzard	10
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	350 per kg. di pastello



TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

- 1° riposo 30 min.

ALVEOLATURA PICCOLA

- 1° laminazione 1 x 3,
- 2° laminazione 1 x 3
- 3° laminazione 1 x 3
- formatura

ALVEOLATURA GROSSA

- 1° laminazione 1 x 3
- 2° laminazione 1 x 4
- formatura

SURGELAZIONE

In cella a -20°C



Croissant prelievitato surgelato

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W380\400 P\L 5.5	1000
2. acqua	350
3. Margarina morbida o st. allery lux	80
4. Sale	20
5. Lievito	70
6. Zucchero	150
7. Zucchero invertito	20
8. Uova intere	80
8. Miglioratore Gold Cup Blizzard	10
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	250 per kg. di pastello



TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

- | | | |
|----------------------------|---------------------|---------------------------|
| ALVEOLATURA PICCOLA | • 1° riposo 30 min. | ALVEOLATURA GROSSA |
| • 1° laminazione 1 x 3, | | 1° laminazione 1 x 3 |
| • 2° laminazione 1 x 3 | | 2° laminazione 1 x 4 |
| | • 2° riposo 15 min. | |
| • 3° laminazione 1 x 3 | | formatura |
| • formatura | | |

LIEVITAZIONE

A 28\30°C fino all'80% della lievitazione

SURGELAZIONE



Pasta sfoglia metodo platte

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W300\320 P\L 5.5	1000
2. Acqua	580
4. Margarina crema	80
5. Sale	20
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	1000

TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 3 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

1° Riposo 30 min.	
<ul style="list-style-type: none"> • Alto sviluppo • 1° laminazione 1 x 3, • 2° laminazione 1 x 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo basso e regolare • 1° laminazione 1 x 4 • 2° laminazione 1 x 4
• 2° riposo 30 min.	
<ul style="list-style-type: none"> • 3° laminazione 1 x 3, • 4° laminazione 1 x 4 	<ul style="list-style-type: none"> • 3° laminazione 1 x 4 • 4° laminazione 1 x 4

Tecnologia alternativa per un risultato migliore

<ul style="list-style-type: none"> • Alto sviluppo • 1° laminazione 1 x 3, • 2° laminazione 1 x 4 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo basso e regolare • 1° laminazione 1 x 4 • 2° laminazione 1 x 4
• 2° riposo 30 min.	
<ul style="list-style-type: none"> • 3° laminazione 1 x 3, • 4° laminazione 1 x 4 	<ul style="list-style-type: none"> • 3° laminazione 1 x 4
• Riposo a 4°C per 12\24 ore	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4° laminazione 1 x 4

RISULTATO FINALE

<ul style="list-style-type: none"> • Alto sviluppo • Strati: 144 • Sviluppo: 500% • Ritrazione: 15\20% 	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo basso e regolare • Strati: 224 • Sviluppo: 400% • Ritrazione: 5\10%
---	--



Pasta mezza sfoglia metodo platte

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W300\320 P\L 5.5	1000
2. Acqua	580
4. Margarina crema	80
5. Sale	20
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	750

TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 3 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

Alto sviluppo	1° Riposo 30 min.	Sviluppo basso e regolare
• 1° laminazione 1 x 3,		1° laminazione 1 x 4
• 2° laminazione 1 x 4		2° laminazione 1 x 4
	• 2° riposo 30 min.	
• 3° laminazione 1 x 3,		3° laminazione 1 x 4
• 4° laminazione 1 x 4		4° laminazione 1 x 4

Tecnologia alternativa per un risultato migliore

Alto sviluppo		Sviluppo basso e regolare
• 1° laminazione 1 x 3,		1° laminazione 1 x 4
• 2° laminazione 1 x 4		2° laminazione 1 x 4
	• 2° riposo 30 min.	
• 3° laminazione 1 x 3,		3° laminazione 1 x 4
	• Riposo a 4°C per 12\24 ore	
• 4° laminazione 1 x 4		4° laminazione 1 x 4

RISULTATO FINALE

Alto sviluppo	Sviluppo basso e regolare
• Strati: 144	Strati: 224
• Sviluppo: 500%	Sviluppo: 400%
• Ritrazione: 15\20%	Ritrazione: 5\10%



Pasta sfoglia rovesciata metodo platte

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W300\320 P\L 5.5	1000
2. Acqua	580
4. Margarina crema	80
5. Sale	20
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	1000



TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 3 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
1° Riposo 30 min

TECNOLOGIA

Laminare la margarina platte utilizzando molta farina.
Inserire il pastello di farina e acqua all'interno della margarina laminata

• Alto sviluppo	Sviluppo basso e regolare
• 1° laminazione 1 x 3,	1° laminazione 1 x 4
• 2° laminazione 1 x 4	2° laminazione 1 x 4
	• 2° riposo 30 min.
• 3° laminazione 1 x 3,	3° laminazione 1 x 4
• 4° laminazione 1 x 4	4° laminazione 1 x 4

RISULTATO FINALE

• Alto sviluppo	Sviluppo basso e regolare
• Strati: 144	Strati: 224
• Sviluppo: 500%	Sviluppo: 400%
• Ritrazione: 15\20%	Ritrazione: 5\10%



Waffles

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W220\240 P\L 5.5	1000
2. Acqua	300
3. Lievito	80
4. Margarina crema	430
5. Sale	10
6. Zucchero	140
7. Uova	50
8. Zucchero Perlato grosso	600

TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min. tutti gli ingredienti tranne lo Zucchero Perlato.

Al termine aggiungere lo Zucchero Perlato e miscelare 1 minuto.

Riposo 30 min.

Tagliare in pezzi da 50 g o nella misura desiderata

Arrotolare e schiacciare

LIEVITAZIONE

In cella a 28° C e 75% U.R. per 30 min. o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA IN PIASTRA

180°C per 3 minuti.



Waffles salati

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W220\240 P\L 5.5	1000
2. Acqua	320
3. Lievito	80
4. Margarina crema	250
5. Sale	24
6. Zucchero	20
7. Uova	50
8. Zucchero Perlato grosso	600

TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 12 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

VARIETA'	INGREDIENTI	Gr per 500gr di impasto
Alla rucola	Rucola tritata	120
Al pomodoro	Pomodori secchi	100
Al cacio e pepe	Pecorino	120 + Pepe 5
Alle olive	Olive tritate	100
Ai funghi	Funghi trifolati	80
Pancetta	Pancetta a cubetti	80

Riposo 30 min. Tagliare in pezzi da 50 g o nella misura desiderata. Arrotolare e schiacciare. Lievitare in cella a 28° C e 75% U.R. per 30 min. o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA IN PIASTRA

180°C per 3 minuti.



Biscotti colati (con colatrice o sac a poche)

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	1000
2. Uova intere	100
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350

TECNOLOGIA

Montare la margarina con lo zucchero al velo in planetaria
 Aggiungere le uova e battere per pochi secondi fino all'amalgama
 Aggiungere delicatamente la farina

FORMATURA

Colare con il sac a poche nella forma desiderata

COTTURA

180°C X 13 minuti in forno statico senza umidità.

Ricette alternative

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	1100
2. Uova intere	100
3. St Allery Revolution	700
4. Zucchero al velo	350

Aromatizzazioni con paste per gelato nella dose indicate in etichetta:
 Limone, fragola, arancio, caffè, zabaione, nocciola, pistacchio, cioccolato, cioccolato bianco.

Biscotti integrali

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	950
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Crusca di frumento	50

Biscotti al mais

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	600
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Farina di mais al fioretto	400

Biscotti al riso

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	600
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Farina di Riso	400

Biscotti alle castagne

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	600
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Farina di castagne	400

Biscotti alle mandorle

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	600
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Farina di mandorle	400

Biscotti alle nocciole

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	600
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Farina di Nocciole	400

Biscotti al cocco

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	600
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350
5. Cocco disidratato	400

Biscotti al farro

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina di Farro	1000
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350

Biscotti al Kamut

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina di Kamut	1000
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350

Biscotti ai multicereali

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina Multicereali	1000
2. Uova intere	150
3. Margarina crema	700
4. Zucchero al velo	350

TECNOLOGIA

Montare la margarina con lo zucchero al velo in planetaria
Aggiungere le uova e battere per pochi secondi fino all'amalgama
Aggiungere delicatamente la farina

FORMATURA

Colare con il sac a poche nella forma desiderata

COTTURA

180°C X 13 minuti in forno statico senza umidità.



Bigné da forno

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W240\260P\L 5.5	1200
2. Acqua	1000
3. Margarina crema	1000
4. Uova intere	1500
5. Sale	20

TECNOLOGIA

Portare ad ebollizione acqua, margarina e sale.
Aggiungere la farina e amalgamare mantenendo la massa sul fuoco fino al completo assorbimento.
Trasportare la massa in planetaria e aggiungere le uova gradualmente fino al completo assorbimento.

FORMATURA

Colare con il sac a poche su teglie leggermente unte nella forma desiderata.

COTTURA

200°C X 13 min in forno statico con umidità iniziale
220°C x 15 min in forno ventilato con umidità iniziale



Tortelli fritti

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W240\260P\L 5.5	1200
2. Acqua	1000
3. Margarina crema	1000
4. Uova intere	1200
5. Sale	20

TECNOLOGIA

Portare ad ebollizione acqua, margarina e sale.
Aggiungere la farina e amalgamare mantenendo la massa sul fuoco fino al completo assorbimento.
Trasportare la massa in planetaria e aggiungere le uova gradualmente fino al completo assorbimento.

FORMATURA

Colare con il sac a poche nella friggitrice tagliando con un coltellino

COTTURA

4/5 minuti in olio Risso Balance a 180°C





Brioche/ Maritzo con lievitazione mista naturale

INGREDIENTI pre-impasto	DOSE in grammi
1. Farina W240\260P\L5.5	1000
2. Acqua	400
3. Lievito Naturale disidratato	30
4. Lievito di birra	5

Lievitazione per 12 ore a 20/24°C

INGREDIENTI impasto	DOSE in grammi
5. Farina W200\220P\L5.5	3000
6. Preimpasto	1400
7. Lievito di birra	80
8. Sale	40
9. Zucchero	600
10. Latte in polvere	30
11. Acqua *	1500
12. Uova intere	300
13. Margarina crema	800
14. Aroma	q.b.

* La dose di acqua è in funzione dell'indice di assorbimento della farina. L'impasto deve essere di consistenza abbastanza morbida.

TECNOLOGIA

Impastare per 3 min in 1° velocità e 15 minuti in 2° velocità con tuffante 52 battute al minuto.
Riposo 30 minuti.

Formare delle palline arrotolate del peso di 60/80g.

Mettere in cella a lievitare a 28°C 75% di UR per 180 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

Pennellare con uovo prima di infornare..



Brioche Siciliana con lievitazione mista naturale

INGREDIENTI pre-impasto	DOSE in grammi
1. Farina W240\260P\L5.5 (elastico)	1000
2. Acqua	400
3. Lievito Naturale disidratato	30
4. Lievito di birra	5

Lievitazione per 12 ore a 20/24°C

INGREDIENTI impasto	DOSE in grammi
5. Farina W200\220P\L5.5	3000
6. Preimpasto	1400
7. Lievito di birra	80
8. Sale	40
9. Zucchero	400
10. Zucchero invertito	150
11. Acqua *	1500
12. Uova intere	300
13. Margarina crema	500
14. Aroma	q.b.

* La dose di acqua è in funzione dell'indice di assorbimento della farina. L'impasto deve essere di consistenza abbastanza morbida.

TECNOLOGIA

Impastare per 3 min in 1° velocità e 15 minuti in 2° velocità con tuffante 52 battute al minuto.

Riposo 30 minuti.

Formare delle palline arrotolate del peso di 60g e palline da circa 20g.

Pennellare con uovo e appoggiare la pallina più piccola sopra quella più grande.

Lievitare in cella a 28°C 75% di UR per 180 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.



Pasta frolla

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	1000
2. Uova intere	100
3. Margarina cake	600
4. Zucchero a velo	350

TECNOLOGIA

Utilizzare il metodo creaming o all-in secondo le proprie esigenze

FORMATURA e COTTURA

Laminare e formare

Cuocere a 180°C in forno statico senza umidità

Pasta frolla salata

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W160\180P\L 5.5	1000
2. Uova intere	150
3. Margarina cake	600
4. Acqua	200
5. Formaggio grattugiato grana o pecorino	200
6. Sale	20

INGREDIENTI

grammi

Semi di finocchio

30

Semi di sesamo

30

Pomodori secchi

50

Cipolla disidratata

50

Pomodoro

10

Spinaci in polvere

10

TECNOLOGIA:

Procedere come per la pasta frolla dolce

MR. CROLOAF

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W320\340 P\L 5.5	2500
2. Acqua	1250
3. Lievito	100
4. Latte in polvere	50
5. Sale	30
6. Zucchero	350
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	1000
TECNOLOGIA	



Impasto 3 min. in 1° velocità e 10 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

Riposo 12 ore in cella a + 4°C

ALVEOLATURA PICCOLA
1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X3

ALVEOLATURA GROSSA
1° laminazione 1X4
2° laminazione 1X4

2° Riposo 15 min.

3° laminazione 1x3
formatura

Formatura
Stendere a 3,5mm formare i croissant tagliarli a metà per il lungo.

LIEVITAZIONE

In cella a 28°C e 75% di U.R. per 120 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale

200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale

THE CROCLAIRS

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W320\340 P\L 5.5	2500
2. Acqua	1250
3. Lievito	100
4. Latte in polvere	50
5. Sale	50
6. Zucchero	350
MATERIA GRASSA PER SFOGLIATURA	
Revolution platte	1000



Impasto 3 min. in 1° velocità e 10 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
Riposo 12 ore in cella a + 4°C

ALVEOLATURA PICCOLA
1° laminazione 1X3
2° laminazione 1X3

2° Riposo 15 min.

3° laminazione 1x3
formatura

Formatura
Stendere a 5mm formare a forma di éclairs con un cutter

LIEVITAZIONE


In cella a 28°C e 75% di U.R. per 60 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale
200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale

LADY CROCAKE

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina W320\340 P\L 5.5	2500
2. Uova intere	1000
3. Lievito	200
4. Latte	250
5. Sale	30
6. Zucchero	250
7. St.Allery Lux e St.Allery revolution cake	200
8. St.Allery revolution cake	700



TECNOLOGIA

Impasto 3 min. in 1° velocità e 10 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
Riposo 12 ore in cella a + 4°C

Prelevare 60gr di impasto stendere con il mattarello, spalmare la St.Allery revolution cake, arrotolare stretto, tagliare per il senso della lunghezza e sistemare negli stampi.

LIEVITAZIONE

In cella a 32°C e 75% di U.R. per 90 minuti o almeno fino al raddoppio del volume.

COTTURA

190°C X 12 minuti in forno ventilato con umidità iniziale
200°C x 13 minuti in forno statico con umidità iniziale