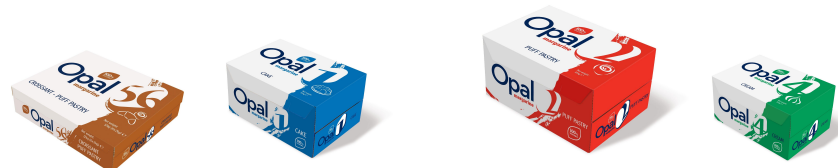


Gold Cup Line

RICETTARIO GENERALE



INCLUDET
L'USO
TUTTO IL CONSUMO
DEI PRODOTTI
E LA MANIPOLAZIONE
DEI PRODOTTI
E LA MANIPOLAZIONE
DEI PRODOTTI
E LA MANIPOLAZIONE
DEI PRODOTTI



St-Allery
Gold Cup

- CROISSANT
- BRIOCHES
- MARITOZZI
- PASTA FROLLA
- PASTA FROLLA SALATA
- BISCOTTI MONTATI
- BISCOTTI COLATI
- BISCOTTI ESTRUSI
- PASTA SFOGLIA
- BIGNE'
- TORTELLI

- 3) croissant tradition metodo diretto
- 4) croissant sfogliato metodo diretto
- 5) croissant integrale metodo diretto
- 6) croissant alle fibre senza zuccheri aggiunti metodo diretto
- 7) croissant integrale metodo diretto
- 8) croissant alle fibre senza zuccheri aggiunti metodo indiretto
- 9) croissant integrale metodo indiretto
- 10) croissant metodo indiretto
- 11) croissant prelievitato surgelato
- 12) croissant da surgelazione
- 13) pasta sfoglia
- 14) pasta sfoglia con aceto
- 15) pasta sfoglia integrale
- 16) pasta sfoglia con vino bianco
- 17) pasta sfoglia metodo blocco
- 18) pasta sfoglia metodo blocco con aceto
- 19) pasta sfoglia integrale con metodo blocco
- 20) Pasta frolla
- 21) Paste frolle alternative
- 22) Pasta frolla integrale
- 23) Pasta frolla al mais
- 24) Pasta frolla al riso
- 25) Pasta frolla al riso
- 26) Pasta frolla alle castagne
- 27) Pasta frolla alle mandorle
- 28) Pasta frolla alle nocciole
- 29) Pasta frolla al cocco
- 30) Pasta frolla al farro
- 31) Pasta frolla al Kamut
- 32) Pastafrolla ai multi cereali
- 33) Pasta frolla salata
- 34) biscotti colati
- 35) alternative biscotti colati
- 36) biscotti integrali
- 37) biscotti al mais
- 38) biscotti al riso
- 39) biscotti alle castagne
- 40) biscotti alle mandorle
- 41) biscotti alle nocciole
- 42) biscotti al cocco
- 43) biscotti al Kamut
- 44) biscotti al farro
- 45) biscotti multi cereali
- 46) biscotti al latte colati
- 47) biscotti al latte estrusi
- 48) bigné da forno
- 49) tortelli fritti
- 50) brioches\maritozzi lievitazione mista
- 51) brioches siciliane lievitazione mista

Croissant francese metodo diretto

Pastello

Farina W300\350 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 500
Lievito	g. 30
Sale	g. 20
Zucchero	g. 150
Latte in polvere	g. 80
Miglioratore <i>Gold Cup Danese</i>	g. 10

Materia grassa per sfogliatura

Margarina croissant platte <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG	g.400 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	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato
200°C x 13 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Croissant ricco metodo diretto

Pastello

Farina W330\360 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 460
Margarina crema   	g. 60
Lievito	g. 40
Sale	g. 20
Zucchero	g. 120
Uova	g. 100
Miglioratore  	g. 10
Miele	g. 80

Materia grassa per sfogliatura

Margarina croissant platte    DANESBERG	g.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	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato
200°C x 13 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Croissant tradition metodo diretto

Pastello

Farina W380\400 P\L 5.0\5.5	g. 1000
Latte	g. 400
Margarina crema <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG	g. 80
Lievito	g. 40
Sale	g. 20
Zucchero	g. 150
Zucchero invertito	g. 50
Tuorli	g. 80
Miglioratore <i>Gold Cup</i> <i>Danese</i>	g. 10

Materia grassa per sfogliatura

Margarina blocco <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG	g. 350
Farina	g. 80

Tecnologia

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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Scheda tecnologica

Croissant sfogliato metodo diretto

Pastello

Farina W400\420 P\L 5.0\5.5	g.1000
Acqua	g. 400\450
Margarina crema    DANESBERG	g. 50
Lievito	g. 40
Sale	g. 15
Zucchero	g. 50
Miele o zucchero invertito	g. 50
Uova (facoltative)	g. 100
Miglioratore  <i>Danese</i>	g. 10
Aromi	Qb

Materia grassa per sfogliatura

Margarina croissant platte    DANESBERG	g.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	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume




Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato
200°C x 13 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Croissant integrale al miele Metodo Diretto

Pastello

Farina W380\400 P\L 5.5	g. 1000
Acqua	g. 500
margarina morbida    DANESBERG	g. 80
Lievito	g. 40
Crusca (preferibilmente bio)	g. 40
Sale	g. 20
Miele	g. 160
Uova intere	g. 100
Miglioratore  	g. 15

Materia grassa per sfogliatura

Margarina croissant platte    DANESBERG	g.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	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato
200°C x 13 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Croissant alle fibre senza zuccheri aggiunti

metodo indiretto

Pastello

Farina W320\340 P\L 5.5	g. 750
Acqua	g. 450
Margarina crema    DANESBERG	g. 80
Lievito	g. 20
Sale	g. 15
Crusca di frumento	g. 50
Farina di Farro integrale	g. 200
Maltitolo*	g. 160
Uova	g. 20

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

Materia grassa per sfogliatura

Margarina* platte    **DANESBERG** g.300 per kg. di pastello

Laminazione

alveolatura piccola	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

* Il Maltitolo è uno zucchero ipocalorico. Il suo utilizzo in sostituzione dello zucchero consente di utilizzare la denominazione "PRODOTTO SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI"

* Durante la laminazione la temperatura del pastello di 4°C abbatte anche la temperatura della margarina per cui è consigliabile utilizzare una margarina di consistenza abbastanza morbida.

Scheda tecnologica

Croissant integrale

Metodo indiretto

Pastello

Farina W330\350 P\L 5.5	g. 950
Acqua	g. 450
Margarina crema    DANESBERG	g. 50
Lievito	g. 20
Sale	g. 15
Crusca di frumento	g. 50
Zucchero	g. 120
Uova	g. 100

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

Materia grassa per sfogliatura

Margarina* platte    **DANESBERG** g.300 per kg. di pastello

Laminazione

alveolatura piccola	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

* Durante la laminazione la temperatura del pastello di 4°C abbate anche la temperatura della margarina per cui è consigliabile utilizzare una margarina di consistenza abbastanza morbida.

Scheda tecnologica

Croissant metodo indiretto

Pastello

Farina W320\340 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 350
Margarina crema    DANESBERG	g. 100
Lievito	g. 20
Sale	g. 15
Zucchero	g. 160
Uova	g. 200

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

Materia grassa per sfogliatura

Margarina Sfogliata* platte    **DANESBERG** g.300 per kg. di pastello

Laminazione

alveolata piccola	alveolata 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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

* lo stazionamento dell'impasto per 12 ore a +4° C indurisce lo stesso, perciò, per una laminazione corretta è consigliabile l'uso di una margarina di consistenza più dura, come appunto una margarina da sfoglia.

Scheda tecnologica

Croissant prelievitato

Pastello

Farina W320\340 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 350
Margarina crema    DANESBERG	g. 100
Lievito	g. 20
Sale	g. 15
Zucchero	g. 160
Uova	g. 200

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

Materia grassa per sfogliatura

Margarina Sfogliata* platte    **DANESBERG** g.300 per kg. di pastello

Laminazione

alveolatura piccola	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

In cella a 28° 75% U.M. per 50 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Surgelazione

In abbattitore a -50°C

conservazione

In cella a -20°C

Cottura

170°C x 15 min. con umidità iniziale in forno ventilato
190°C x 15 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Croissant surgelato

Pastello

Farina W380\400 P/L 5.0\5.5	g. 1000
Latte	g. 400
Margarina crema    DANESBERG	g. 80
Lievito	g. 40
Sale	g. 20
Zucchero	g. 150
Zucchero invertito	g. 50
Tuorli	g. 80
Miglioratore  	g. 10

Materia grassa per sfogliatura

Margarina blocco    DANESBERG	g. 350
Farina	g. 80

Tecnologia

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

1° riposo 30 min.	
alveolatura piccola	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	

surgelazione

In abbattitore a -50°C

conservazione

In cella a -20°C

Lievitazione

In cella a 28° 75% U.M. per 80 min. o almeno fino al raddoppio del volume

Cottura



190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Scheda tecnologica

PASTA SFOGLIA

Pastello

Farina W300\320 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 580
margarina crema    DANESBERG	g. 80
Sale	g. 20

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

1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina platte    DANESBERG	g.1000
---	--------

Tecnologia

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
----------------------	----------------------

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%

Scheda tecnologica

PASTA SFOGLIA con aceto

Pastello

Farina W300\320 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 500
margarina crema    DANESBERG	g. 50
Aceto di vino bianco	g. 80
Sale	g. 20

Impasto 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina platte    DANESBERG	g.1000
---	--------

Tecnologia

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

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%

Scheda tecnologica

PASTA SFOGLIA INTEGRALE

Pastello

Farina W300\320 P\L 5.5	g.1000
Acqua	g. 650
margarina crema    DANESBERG	g. 50
Crusca di frumento preferibilmente bio	g. 50
Sale	g. 20

Impasto 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.

1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina platte    DANESBERG	g.1000
---	--------

Tecnologia

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

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%

Scheda tecnologica

PASTA SFOGLIA CON VINO BIANCO

Pastello

Farina W300\320 P/L 5.5	g.1000
Vino bianco secco	g. 400
margarina crema    DANESBERG	g. 50
Acqua	g. 180
Sale	g. 20

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

1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina platte    **DANESBERG** g.1000

Tecnologia

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

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%

Scheda tecnologica

PASTA SFOGLIA METODO BLOCCO

Pastello

Farina W300\320 P\L 5.5	g. 800
Acqua	g. 450
Sale	g. 20

Impasto 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina blocco   DANESBERG	g. 1000
Farina	g. 200

Impasto 3 min. con tuffante 52 battute al min.
Incorporare il blocco nel pastello

Tecnologia

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

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%

Scheda tecnologica

PASTA SFOGLIA METODO BLOCCO con aceto




Pastello

Farina W300\320 P\L 5.5	g. 800
Acqua	g. 400
Aceto di vino bianco	g. 50

Sale	g. 20
------	-------

Impasto 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° con tuffante 52 battute al min. 1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina blocco    DANESBERG	g.1000
Farina	g. 200

Impasto 3 min. con tuffante 52 battute al min. Incorporare il blocco nel pastello
--

Tecnologia

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

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%

Scheda tecnologica




PASTA SFOGLIA INTEGRALE METODO BLOCCO

Pastello

Farina W300\320 P\L 5.5	g. 800
Acqua	g. 500
Crusca di frumento	g. 50
Sale	g. 20

Impasto 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
1° riposo 30 min.

Materia grassa per sfogliatura

Margarina blocco    DANESBERG	g.1000
Farina	g. 200

Impasto 3 min. con tuffante 52 battute al min.
Incorporare il blocco nel pastello

Tecnologia

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

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%

Scheda tecnologica

Pasta frolla

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 1000
Margarina cake    DANESBERG		g. 600
Uova intere		g. 100
Zucchero al velo		g. 350

Tecnologia

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

Formatura




Laminare e formare

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Ricette alternative

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 1100
Margarina cake    DANESBERG		g. 600
Uova intere		g. 100
Zucchero al velo		g. 350
Aromatizzazioni con Paste per gelato nella dose indicata dall'azienda produttrice Limone, fragola, arancio, caffè, zabaione, nocciola, pistacchio, cioccolato, cioccolato bianco.		




Pasta frolla integrale

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 950
Margarina cake    DANESBERG		g. 700
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Crusca di frumento		g. 50




Pasta frolla al mais

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina cake	   DANESBERG	g. 600
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di Mais fioretto		g. 400




Pasta frolla al riso

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina cake	   DANESBERG	g. 600
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di Riso		g. 400




Pasta frolla alle castagne

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina cake	   DANESBERG	g. 600
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di Castagne		g. 400

Pasta frolla mandorle




Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina cake	   DANESBERG	g. 600
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di mandorle		g. 400

Pasta frolla alle nocciole




Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina cake	   DANESBERG	g. 600
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di nocciole		g. 400

Pasta frolla al cocco




Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
-------------------------	--	--------

Margarina cake    DANESBERG	g. 600
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350
Cocco disidratato	g. 400




Pasta frolla al farro

Farina di farro	g. 1000
Margarina cake    DANESBERG	g. 600
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350

Pasta frolla al Kamut

Farina di Kamut	g. 1000
Margarina cake    DANESBERG	g. 600
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350

Pasta frolla multicereali

Farina multicereali	g. 1000
Margarina cake    DANESBERG	g. 600
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350

Tecnologia

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

Formatura

Laminare e Stampare con coppapasta

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Scheda tecnologica

Pasta frolla salata

Pastello

Farina W160\180 P\L 5.5	g. 1000
Margarina cake    DANESBERG	g. 600
Uova intere	g. 150
Acqua	g. 200
Fomaggio grattugiato grana o pecorino	g. 200
Sale	g. 20
Aromatizzazioni a scelta	
Semi di finocchio	g. 30
o Semi di sesamo	g. 30
o Pomodori secchi o cipolla disidratata	g. 50
o Pomodoro o spinaci in polvere	g. 10

Tecnologia

Impasto con tutti gli ingredienti in un'unica soluzione

Formatura

Stampaggio nella forma e misura desiderata




Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Scheda tecnologica

Biscotti colati (con colatrice o sac a poche)

Farina W160\180 P\L 5.5	g. 1000
Margarina crema    DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 100
Zucchero al velo	g. 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

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato
200°C x 13 min con umidità iniziale in forno statico

Ricette alternative


Farina W160\180 P\L 5.5	g. 1100
Margarina crema    DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 100
Zucchero al velo	g. 350

Aromatizzazioni con Paste per gelato nella dose indicata dall'azienda produttrice
Limone, fragola, arancio, caffè, zabaione, nocciola, pistacchio, cioccolato, cioccolato bianco.

Biscotti integrali

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 950
Margarina crema <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG		g. 700
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Crusca di frumento		g. 50


Biscotti al mais

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina crema <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG		g. 700
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di Mais fioretto		g. 400


Biscotti al riso

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina crema <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG		g. 700
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di Riso		g. 400

Biscotti alle castagne

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina crema <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG		g. 700
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di Castagne		g. 400




Biscotti alle mandorle

Farina W160\180 P\L 5.5		g. 600
Margarina crema <i>Gold Cup</i>  <i>Opal</i> DANESBERG		g. 700
Uova intere		g. 150
Zucchero al velo		g. 350
Farina di mandorle		g. 400

Biscotti alle nocciole

Farina W160\180 P\L 5.5	g. 600
Margarina crema    DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350
Farina di nocciole	g. 400



Biscotti al cocco

Farina W160\180 P\L 5.5	g. 600
Margarina crema    DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350
Cocco disidratato	g. 400

Biscotti al farro

Farina di farro	g. 1000
Margarina crema    DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350

Biscotti al Kamut

Farina di Kamut	g. 1000
Margarina crema   DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 350

Biscotti multicereali

Farina multicereali	g. 1000
Margarina crema    DANESBERG	g. 700
Uova intere	g. 150
Zucchero al velo	g. 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

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Scheda tecnologica

Biscotti al latte colati (con colatrice o sac a poche)

Farina W160\180 P\L 5.5	g. 1000
Margarina crema    DANESBERG	g. 400
Uova intere	g. 100
Latte	g. 150
Latte condensato	g. 40
Sale	g. 8
Zucchero al velo	g. 350

Tecnologia

Montare la margarina con lo zucchero al velo e il latte condensato in planetaria

Aggiungere le uova e battere per pochi secondi fino all'amalgama

Aggiungere delicatamente la farina con il sale

Formatura



Colare con il sac a poche nella forma desiderata

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato
200°C x 13 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Biscotti al latte estrusi (con siringa)

Farina W160\180 P\L 5.5	g. 1000
Margarina crema   DANESBERG	g. 250
Uova intere	g. 200
Latte	g. 125
Latte in polvere	g. 20
Sale	g. 8
Zucchero al velo	g. 400
Ammoniaca	g. 10
Lecitina di soia al 20% supportata su frumento (per biscotti confezionati)	g. 10

Tecnologia

Impasto con tutti gli ingredienti in un'unica soluzione

Formatura

Estrusione con siringa nella forma desiderata

Cottura

190°C x 12 min. con umidità iniziale in forno ventilato

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

Scheda tecnologica

Bignè da forno

Farina W260\280 P\L 5.5	g. 1200
Margarina crema    DANESBERG	g. 1000
Uova intere	g. 1500
Acqua	g. 1000
Sale	g. 20

Tecnologia

Portare in 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. con umidità iniziale in forno ventilato
220°C x 15 min con umidità iniziale in forno statico

Scheda tecnologica

Tortelli fritti

Farina W340\360 P\L 5.5	g. 1200
Margarina crema    DANESBERG	g. 1000
Uova intere	g. 1200
Acqua	g. 1000
Sale	g. 20

Tecnologia

Portare in 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 Riso Balance *Gold Cup* a 180°C

Scheda tecnologica

Brioche \ Maritozzo con lievitazione mista naturale

***PREIMPASTO**

Farina W240\260 P\L 5.0 \ 5.5 (elastico)	g. 1000
Acqua	g. 400
Lievito Naturale disidratato	g. 30
Lievito di birra	g. 5

Lievitazione per 12 ore a 20\24°C

IMPASTO

Farina W200\220 P\L 5.0 \ 5.5 (elastico)	g. 3000
*Preimpasto	g. 1400
Lievito di birra	g. 80
Sale	g. 40
Zucchero	g. 600

Latte in polvere	g. 30
Uova intere	g. 300
Acqua*	g. 1500
Margarina crema    DANESBERG	g. 800
Aromi	Q.B.

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

Tecnologia

Impasto 3 min. in 1° velocità e 15 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
riposo 30 min.
Formatura
Realizzare delle palline arrotolate del peso di circa 60\80 g.
mettere in cella a lievitare e pennellare con l' uovo prima di infornare

Lievitazione

In cella a 28° 75% U.M. per 180 min. o almeno fino al raddoppio del volume
--

Scheda tecnologica

Brioche Siciliana con lievitazione mista naturale

***PREIMPASTO**

Farina W240\360 P\L 5.0 \ 5.5 (elastico)	g. 1000
Acqua	g. 400
Lievito Naturale disidratato	g. 30
Lievito di birra	g. 5

Lievitazione per 12 ore a 20\24°c

IMPASTO

Farina W200\220 P\L 5.0 \ 5.5 (elastico)	g. 3000
*Preimpasto	g. 1400

Lievito di birra	g. 80
Sale	g. 40
Zucchero	g. 400
Zucchero Invertito	g. 150
Uova intere	g. 300
Acqua*	g. 1500
Margarina crema    DANESBERG	g. 500
Aromi	Q.B.

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

Tecnologia

Impasto 3 min. in 1° velocità e 15 min. in 2° con tuffante 52 battute al min.
riposo 30 min.
Formatura
Realizzare delle palline arrotolate del peso di circa 60 g.e altre palline di circa 20g
Pennellare con l'uovo e appoggiare la pallina più piccola sopra quella grande

Lievitazione

In cella a 28° 75% U.M. per 180 min. o almeno fino al raddoppio del volume
--

APPLICAZIONI BISCOTTERIA

PASTA FROLLA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
1000 1200 g.	Farina 160 180 W Aromi a piacere	formare come d'abitudine cuocere in forno a 180 190°C per 15 20 minuti

LINGUE DI GATTO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare Gold Cup Instant Mix per 5 6 minuti
400 450 g.	Albume	aggiungere albume e aroma
600 700 g.	Farina 160 180 W	incorporare la farina setacciata
3 g.	sale	montare 1 minuto
	Aroma Vaniglia	formare le lingue di gatto con sac a poche su placca unta cuocere in forno a 180°C per 12 15 minuti

FROLLINI AL MAIS

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
800\900 g.	Farina di Mais Fioretto	formare come d'abitudine
100 g.	Farina 160\180 W	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti
	Aromi a piacere	

FROLLINI INTEGRALI

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
1000 g.	Farina Integrale	formare come d'abitudine
	Aromi a piacere	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

FROLLINI MULTICEREALI

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
400 g.	Farina Integrale	formare come d'abitudine
200 g.	Farina di Segale	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti
200 g.	Farina di Farro integrale	
100 g.	Farina di Riso	oppure utilizzare 1000 g. di farina Multicereali già pronta
100 g.	Farina 160\180 W	

FROLLINI AL RISO (gluten free)

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
1000 g.	Farina di Riso	formare come d'abitudine
	Aromi a piacere	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

FROLLINI ALLE UOVA COTTE

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	far rassodare le uova in acqua bollente per 10 minuti
1000 g.	Farina 160\180 W	sgusciare le uova sode e recuperare il tuorlo. Passare i tuorli al setaccio.
N. 10	uova	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
		formare come d'abitudine
		cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
100 g.	Cacao amaro in polvere	formare come d'abitudine
1000 \ 1200 g.	Farina 160\180 W	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

BISCOTTI CIOCCOLATO E PEPERONCINO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
100 g.	Cacao amaro in polvere	formare come d'abitudine
1000 g.	Farina 160\180	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti
10\20 g.	Peperoncino in polvere	

BISCOTTI ALLA MANDORLA (BACI DI DAMA)

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
600 g.	Farina 160\180	formare come d'abitudine
500 g.	Farina di mandorle	cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

FROLLINI ALLA SOIA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
1000 g.	Farina di soia Aromi a piacere	formare come d'abitudine cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

FROLLINI ALLE CASTAGNE

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
600 g. 400 g.	Farina 160\180 Farina di castagne	formare come d'abitudine cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

FROLLINI AI CECI (gluten free)

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti
1000 g.	Farina di Cechi Aromi a piacere	formare come d'abitudine cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

BACI DI ALASSIO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	
500 g. 550 g. 70 g.	Farina 160\180 W Farina di nocciole cacao amaro in polvere	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti formare come d'abitudine cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

BISCOTTI SPECULOOS O MUSTACCIOLI (SPEZIATI)

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	
1000 g. 30 g. 10 g. 10 g. 10 g.	Farina 160\180 W cacao amaro in polvere cannella in polvere chiodi di garofano macinati cardamomo macinato	impastare tutti gli ingredienti in planetaria per pochi minuti formare come d'abitudine cuocere in forno a 180\190°C per 15\20 minuti

CON L'APPLICAZIONE 1\1 E' POSSIBILE REALIZZARE OGNI TIPO DI BISCOTTO

BISCOTTI ALL'AVENA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	
1000 g.	Farina di avena	

BISCOTTI ALL' ORZO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	
1000 g.	Farina di orzo	

BISCOTTI AL KAMUT

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di Kamut

BISCOTTI ALLA SEGALE

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di Segale

BISCOTTI AL GRANO SARACENO

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di Grano saraceno

BISCOTTI ALLA QUINOA

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di Quinoa

BISCOTTI ALLA SEGALE

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di Segale

BISCOTTI ALL'AMARANTO

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di amaranto

BISCOTTI ALLA TAPIOCA

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. Farina di Tapioca

BISCOTTI AL FINOCCHIO

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. farina di frumento 160\180 W
50 g. semi di finocchio

BISCOTTI AI SEMI SI PAPAVERO

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. farina di frumento 160\180 W
50 g. semi di papavero

BISCOTTI ALL'ANICE

1000 g. *Gold Cup Instant Mix*
1000 g. farina di frumento 160\180 W
50 g. semi di anice

BISCOTTI AL LINO (con Omega 3)

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1000 g.	farina di frumento 160\180 W
50 g.	semi di lino

BISCOTTI AL GERME DI GRANO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1000 g.	farina di frumento 160\180 W
10 g.	germe di grano

BISCOTTI ALLA CANNELLA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1000 g.	farina di frumento 160\180 W
20 g.	cannella in polvere

BISCOTTI AL PISTACCHIO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1000 g.	farina di frumento 160\180 W
50 g.	pasta al pistacchio

BISCOTTI AL CAFFÈ

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1000 g.	farina di frumento 160\180 W
30 g.	pasta al caffè

BISCOTTI ALLA STREGA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1200 g.	farina di frumento 160\180 W
70 g.	liquore Strega

BISCOTTI AL GINGER

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>
1000 g.	farina di frumento 160\180 W
30 g.	zenzero macinato

FORMARE E DECORARE A PIACERE

APPLICAZIONI BISCOTTI MONTATI

BISCOTTI ALL'AVENA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di avena	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI ALL' ORZO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di orzo	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI AL KAMUT

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di Kamut	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI ALLA SEGALE

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di Segale	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI AL GRANO SARACENO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di Grano saraceno	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI ALLA QUINOA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di Quinoa	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI ALLA SEGALE

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di Segale	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI ALL'AMARANTO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di amaranto	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI ALLA TAPIOCA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	Farina di Tapioca	aggiungere la farina e miscelare per pochi secondi. Colare con sac-a - poch

BISCOTTI AL FINOCCHIO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	farina di frumento 160\180 W	aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
50 g.	semi di finocchio	colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI AI SEMI SI PAPAVERO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	farina di frumento 160\180 W	aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
50 g.	semi di papavero	colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI ALL'ANICE

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	farina di frumento 160\180 W	aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
50 g.	semi di anice	colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI AL LINO (con Omega 3)

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i>	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.	farina di frumento 160\180 W	aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
50 g.	semi di lino	colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI AL GERME DI GRANO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i> farina di frumento 160\180 W germe di grano	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.		aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
10 g.		colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI ALLA CANNELLA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i> farina di frumento 160\180 W cannella in polvere	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.		aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
20 g.		colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI AL PISTACCHIO

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i> farina di frumento 160\180 W pasta al pistacchio	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.		aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
50 g.		colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI AL CAFFÈ

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i> farina di frumento 160\180 W pasta al caffè	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.		aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
30 g.		colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI ALLA STREGA

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i> farina di frumento 160\180 W liquore Strega	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1200 g.		aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
70 g.		colare su teglie con sac-a-poche

BISCOTTI AL GINGER

1000 g.	<i>Gold Cup Instant Mix</i> farina di frumento 160\180 W zenzero macinato	montare in planetaria Instant Mix per 5 minuti in 2° velocità
1000 g.		aggiungere la farina e gli altri ingredienti e miscelare pochi secondi
30 g.		colare su teglie con sac-a-poche

FORMARE A PIACERE CON BOCCHETTE E SAC-A-POCHE

St. Allery Lux

St. Allery Lux



Pane all'uvetta

dose d'impiego:

Farina 280\300 W	10000	gr.	modalità d'uso
uova intere	1500	gr.	impastare tutti gli ingredienti , eccetto il St. Allery Lux, la margarina e l'uvetta per 5 minuti. aggiungere il St. Allery e la margarina
latte	1700	gr.	progressivamente in modo che l'impasto possa assorbire senza difficoltà.
Acqua	2000	gr.	Lavorare fino ad ottenere un'impasto liscio ed asciutto.
Lievito compresso	750	gr.	Aggiungere l'uvetta alla fine.
Zucchero	170	gr.	far riposare per 10 minuti. Pesare l'impasto nella pezzatura desiderata.
St. Allery Lux	1000	gr.	Dare una forma allungata e posare negli stampi imburati.
Sale	170	gr.	Far lievitare a 32°C per 60\90 minuti
Margarina Crema	500	gr.	cuocere in forno a temperatura moderate per circa 45 minuti.
Uvetta sultanina	5000	gr.	

Panfocaccia dolce

dose d'impiego:

Farina 280\300 W	6000	gr.	impastare tutti gli ingredienti , eccetto il St. Allery Lux
uova intere	150	gr.	e l'uvetta per 5 minuti. aggiungere il St. Allery Lux
latte	2600	gr.	progressivamente in modo che l'impasto possa assorbire senza difficoltà.
Lievito compresso	400	gr.	Aggiungere alla fine la granella di zucchero.
Zucchero	200	gr.	far riposare per 10 minuti. Tagliare l'impasto in pezzi da 250 grammi circa.
St. Allery Lux	800	gr.	Dare una forma allungata e mettere sulle teglie leggermente imburate.
Sale	80	gr.	Far lievitare a 32°C per 60\90 minuti
			A metà lievitazione schiacciare leggermente la pasta
			Incidere con un taglierino prima di infornare
			cuocere in forno a temperatura moderate per circa 45 minuti.

Brioche siciliane per gelato

dose d'impiego:

Farina 240\260 W	10000	gr.	impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e
St. Allery Lux	1200	gr.	asciutto. Far riposare per 15 minuti
acqua o latte	4500	gr.	formare in palline da 50 gr. e altre da 15 gr. far lievitare per 60 minuti a 28°C
uova intere	500	gr.	appoggiare la pallina più piccola sopra quella più grande

lievito compresso	600	gr.	far lievitare per 90 minuti a 28°C
strutto	1000	gr.	cuocere in forno a 220°C per 15\20 minuti
zucchero	700	gr.	
sale	120	gr.	

Krapfen, Bomboloni, Doony's

dose d'impiego:			
Farina 240\260 W	10000	gr.	impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e
acqua	4500	gr.	e asciutto. Far riposare per 15 minuti
lievito compresso	60\70	gr.	formare in palline o ciambelle da 50 gr. far lievitare per 60 minuti a 28°C
uova intere	500	gr.	friggere sui due lati in olio a 180°C
St. Allery Lux	1500	gr.	
sale	120	gr.	
zucchero	700	gr.	

Panini al latte

dose d'impiego:			
Farina 240\260 W	10000	gr.	impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e
St. Allery Lux	1200	gr.	asciutto. Far riposare per 15 minuti
latte	4500	gr.	formare in palline da 30\50 gr. far lievitare per 60 minuti a 28°C
uova intere	500	gr.	cuocere in forno a 220°C per 15\20 minuti
lievito compresso	600	gr.	
St. Allery Revolution	800	gr.	
zucchero	700	gr.	
sale	120	gr.	

