



Vandemoortele

shaping a tasty future

RICETTARIO INTEGRATIVO

ST-ALLERY LIQUID BUTTER BLEND





BUTTER BLEND

PASTE BATTUTE	PASTE MONTATE	PASTE CHOUX	BISCOTTERIA	DOLCI ALLA PIASTRA	PASTE LIEVITATE
<ul style="list-style-type: none">• Plum Cake• Gugelhopf• Brownies	<p>Ciambelloni:</p> <ul style="list-style-type: none">• Classico• Alle mandorle• Al cocco• Alle castagne• Marmorizzato• Alle mele• All'uvetta	<ul style="list-style-type: none">• Bignè• Tortelli• Zeppole	<ul style="list-style-type: none">• Baci di dama• Lingue di gatto• Esse	<ul style="list-style-type: none">• Waffle	<ul style="list-style-type: none">• Brioches• Krapfen• Donuts• Maritozzi• Panini al latte• Babà• Savarin
PROCEDURA Impastare in un'unica soluzione, anziché in tre soluzioni separate.	PROCEDURA Impastare in due fasi, anziché tre.	PROCEDURA Standard	PROCEDURA Impastare in un'unica soluzione, anziché in tre soluzioni separate.	PROCEDURA Standard	PROCEDURA Standard
VANTAGGI Risparmio di tempo Maggiore shelf life Miglior gusto	VANTAGGI Risparmio di tempo Maggiore shelf life Miglior gusto	VANTAGGI Maggiore resa - 20% di uova Maggiore shelf life	VANTAGGI Risparmio di tempo Maggiore shelf life Miglior gusto	VANTAGGI Maggiore shelf life Miglior Gusto	VANTAGGI Maggiore shelf life Miglior gusto



PROCEDURA PER CHOUX E BISCOTTERIA



BIGNE' E CROQUENBOUCHE

- Farina 240 W 7,5 kg
- Acqua 10kg
- **St-Allery LIQUID** 5 kg
- uova intere n° 200\250

PROCEDURA:

Bollire l'acqua con il St- Allery Liquid

Aggiungere la farina e miscelare

Far raffreddare la massa girando in planetaria

Aggiungere le uova poco per volta fino al completo assorbimento

Colare sulle teglie

Cuocere a 180\190°C per 15\18 min



TORTELLI E ZEPPOLE

- Farina 240 W 8,5 kg
- Acqua 10kg
- **St -Allery LIQUID** 5 kg
- uova intere n° 200\250

PROCEDURA:

Bollire l'acqua con il St- Allery Liquid

Aggiungere la farina e miscelare

Far raffreddare la massa girando in planetaria

Aggiungere le uova poco per volta fino al completo assorbimento

Colare nella friggitrice

Cuocere a 180°C per 5 min



LINGUE DI GATTO

- Farina 180 W 5,5 kg
- Albume 5 kg
- **St -Allery LIQUID** 5 kg
- zucchero al velo 5 kg

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per circa 5\6 min.

Colare sulle teglie

Cuocere a 180\190°C per 15\18 min



BACI DI DAMA

- Farina 180 W 5 kg
- Farina di mandorle 5 kg
- **St-Allery LIQUID** 5 kg
- zucchero al velo 5 kg
- Uova intere 0,5 kg

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per circa 1\2 min.

Laminare e tagliare con un coppapasta per circa 15gr di peso

Arrotolare delle palline

Porre su una teglia

Cuocere a 180\190°C per 10\12 min

Accoppiare unendoli con del cioccolato



PROCEDURA PER PASTE LIEVITATE



CROISSANT

PASTELLO

- Farina 380\400 W 10 kg
- Zucchero 120\170 kg
- St Allery LIQUID 0,8 kg
- Tuorli o uova intere 0,8\1 kg
- Lievito 0,2\0,4 kg
- Miglioratore 0\0,2
- Sale 0,1\0,2
- Acqua 4\5 kg
- Aromi q.b.

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti per 15\20 min

Per le laminazione e la formatura procedere come d'abitudine



BRIOCHE\ MARITOZZI

- Farina 240\250 W 10 kg
- Zucchero 1\1,2 kg
- St Allery LIQUID 1\1,2 kg
- Tuorli o uova intere 0,8\1 kg
- Lievito 0,2\0,4 kg
- Sale 0,1\0,2
- Acqua 4\5 kg
- Aromi q.b.

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti per 15\20 min

Per la formatura procedere come d'abitudine



BOMBOLONI\KRAPPEN

- Farina 220\240 W 10 kg
- Zucchero 1\1,2 kg
- St Allery LIQUID 1\1,2 kg
- Tuorli o uova intere 0,8\1 kg
- Lievito 0,2\0,4 kg
- Sale 0,1\0,2
- Acqua 4\5 kg
- Aromi q.b.

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti per 15\20 min

Per la formatura procedere come d'abitudine



FOCACCIA DOLCE

- Farina 240\250 W 10 kg
- Zucchero 0,5 kg
- St Allery LIQUID 0,6 kg
- Lievito 0,2\0,4 kg
- Sale 0,1\0,2
- Acqua 4\5 kg

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti per 15\20 min

Per la formatura procedere come d'abitudine

Una volta lievitato prima di mettere in forno bucare con le dita la superficie della focaccia e stendere una miscela di:

- St Allery LIQUID 1 kg
- Zucchero semolato 1 kg



BRIOCHE SICILIANA

- Farina 240\250 W 10 kg
- Zucchero 1\1,2 kg
- St Allery LIQUID 1\1,2 kg
- Tuorli o uova intere 0,8\1 kg
- Lievito 0,2\0,4 kg
- Sale 0,1\0,2
- Acqua 4\5 kg
- Aromi q.b.

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti per 15\20 min

Per la formatura procedere come d'abitudine

PROCEDURE VARIE



TORTA SALATA

- Farina 180 W 3 kg
- Uova 3 kg
- St Allery LIQUID 1,6 kg
- Latte 2,5 kg
- Lievito di birra 20 g

PROCEDURA:

Miscelare farina, uova e lievito per 3/4 minuti.

Riscaldare a 40°C il latte e la St.Allery e aggiungere all'impasto.

Aggiungere formaggio grattugiato \ salmone \ funghi o altri ingredienti a piacere.

Colare negli stampi

Far lievitare per circa 20 minuti

Cuocere a 190°C per 15 minuti



CREMA FRANGIPANE

- Farina 180 W 1,8 kg
- Zucchero 4 kg
- St Allery LIQUID 5 kg
- uova intere 4 kg
- Farina di mandorle 4 kg
- Crema pasticcera in polvere 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Colare negli stampi foderati di pasta frolla o brisé

Cuocere a 190°C per 35 minuti circa



TORTA EASY TO MAKE

- Farina 180 W 6,5 kg
- Zucchero 5,5 kg
- St Allery LIQUID 6 kg
- uova intere 5,5 kg
- Baking powder 15 g
- Maezena 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare tutti gli ingredienti per 4 min

Colare in uno stampo per flan

Guarnire a piacere con crumble \ mandorle \ frutta ecc

Cuocere a 190°C per 25/30 min

CIAMBELLONE

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina w180	1000
2. Zucchero semolato	400
3. Zucchero a velo	100
4. Uova intere	500
5. Butter Blend	400
6. Baking	40
7. Latte	100

TECNOLOGIA

Montare le uova con lo zucchero semolato e lo zucchero a velo per 5 minuti a forte velocità. Unire a filo la Butter Blend, lasciar amalgamare bene, unire la farina miscelata con il baking e alla fine unire a filo il latte.

COTTURA

Per ciambelloni da 1 kg, cuocere a 175°C per 40/45 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e i rimanenti con valvola e tiraggio dell'aria aperti.)



CIAMBELLONE ALLO YOGURT

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina w180	1000
2. Zucchero semolato	400
3. Zucchero a velo	100
4. Uova interez	500
5. Butter Blend	400
6. Baking	40
7. Yogurt in polvere	30
8. Latte	100

TECNOLOGIA

Montare le uova con lo zucchero semolato e lo zucchero a velo per 5 minuti a forte velocità. Unire a filo la Butter Blend, lasciar amalgamare bene, unire la farina miscelata con lo yogurt e il baking e alla fine unire a filo il latte.

COTTURA

Per ciambelloni da 1 kg, cuocere a 175°C per 40/45 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e i rimanenti con valvola e tiraggio dell'aria aperti.)



CIAMBELLONE ALLO YOGURT E FRUTTA

INGREDIENTI	DOSE in grammi
1. Farina w180	1000
2. Zucchero semolato	400
3. Zucchero a velo	100
4. Uova interez	500
5. Butter Blend	400
6. Baking	40
7. Yogurt in polvere	30
8. Latte	100
9. Mele a fette	1000

TECNOLOGIA

Montare le uova con lo zucchero semolato e lo zucchero a velo per 5 minuti a forte velocità. Unire a filo la Butter Blend, lasciar amalgamare bene, unire la farina miscelata con lo yogurt e il baking e alla fine unire a filo il latte, porre negli stampi unti e decorare la superficie con le fette di mele.

COTTURA

Per ciambelloni da 1 kg, cuocere a 175°C per 40/45 minuti (di cui 20 con valvola e tiraggio dell'aria chiusi e i rimanenti con valvola e tiraggio dell'aria aperti.)

PROCEDURA PER SEMILAVORATI IN POLVERE (MIX)



L'IMPIEGO DI St-ALLERY LIQUID BUTTER BLEND CON SEMILAVORATI IN POLVERE (MIX) NON COMPORTA CAMBIAMENTI DI RICETTA

VANTAGGI:

- **MAGGIORE SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO**
- **RISPARMIO DI TEMPO IN LAVORAZIONE**
- **MIGLIORE QUALITA' DEL PRODOTTO FINITO**



PROCEDURA PER MIX PAN DI SPAGNA



TORTA MARGHERITA

- Mix Pan di Spagna 10 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 4 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St-Allery Liquid e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 30\35 min a 175°C



TORTA DI MELE

- Mix Pan di Spagna 10 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 4 kg
- Mele a cubetti 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St-Allery Liquid e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Aggiungere le mele a cubetti

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 40\45 min a 175°C



PANFRUTTO

- Mix Pan di Spagna 10 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 4 kg
- Frutta candita 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St-Allery Liquid e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Aggiungere la frutta

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 40\45 min a 175°C



TORTA PERE E CIOCCOLATO

- Mix Pan di Spagna 9,5 kg
- Cacao amaro 0,5 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 4 kg
- Pere a cubetti 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St-Allery Liquid e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Aggiungere le pere a cubetti

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 40\45 min a 175°C



TORTA ALLO YOGURT

- Mix Pan di Spagna 10 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 2kg
- Yogurt 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St-Allery Liquid e lo yogurt e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 40\45 min a 175°C



CARTUCCE NAPOLETANE

- Mix Pan di Spagna 10 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 4 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St- Allery Liquid e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 18\20 min a 175°C



MADELEINE

- Mix Pan di Spagna 10 kg
- Uova intere 4 kg
- St Allery LIQUID 4 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova in planetaria per 4\5 minuti ad alta velocità

Aggiungere il St-Allery Liquid e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Colare negli stampi per 3\4

Cuocere per 18\20 min a 175°C



TORTA SBRISOLONA

- Mix Pan di Spagna 8 kg
- Farina di mais 2 kg
- Uova intere 1,2 kg
- St Allery LIQUID 2,2 kg
- Mandorle grezze 2 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova e St-Allery in planetaria per 2\3 minuti a bassa velocità fino ad ottenere una consistenza granulosa

Aggiungere le mandorle e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Stendere negli stampi per un'altezza di circa 2cm

Cuocere per 18\20 min a 175°C



TORTA SBRISOLONA FARCITA

- Mix Pan di Spagna 8 kg
- Farina di mais 2 kg
- Uova intere 1,2 kg
- St Allery LIQUID 2,2 kg
- Mandorle grezze 2 kg
- Crema pasticcera Q.B.

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova e St-Allery in planetaria per 2\3 minuti a bassa velocità fino ad ottenere una consistenza granulosa

Aggiungere le mandorle e miscelare pochi secondi fino all'incorporazione.

Stendere negli stampi per un'altezza di circa 1cm

Stendere uno strato di crema pasticcera e ricoprire con altra pasta

Cuocere per 20\25 min a 175°C



CRUMBLE (per decorazione)

- Mix Pan di Spagna 8 kg
- Farina di mais 2 kg
- Uova intere 1,2 kg
- St Allery LIQUID 2,2 kg

PROCEDURA:

Miscelare Mix e uova e St-Allery in planetaria per 2\3 minuti a bassa velocità fino ad ottenere una consistenza granulosa

Stendere negli stampi per un'altezza di circa 2cm

Cuocere per 18\20 min a 175°C

Sbriciolare nella misura desiderata

DOLCI DA RICORRENZA



+ SOFFICITA' + SHELF LIFE

PANETTONE, COLOMBA, VENEZIANA



PREIMPASTO:

- VAMO LIEVITATI g. 750
- BAKER VIS (lievito naturale) g. 150
- Lievito di birra g. 1
- Acqua g. 350
- Tuorli g. 100
- Burro g. 200
- Totale g. 1551**

PREPARAZIONE:

Impastare VAMO LIEVITATI, BAKER VIS, tuorli, acqua e lievito di birra per circa 20\25 minuti. Ad impasto liscio ed asciutto aggiungere il burro (temperatura finale dell'impasto 26\27°C). Far lievitare in cella ad una temperatura di 27\28°C U.R. 75% per 12\14 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume.

IMPASTO:

- Preimpasto g. 1551
- VAMO LIEVITATI g. 400
- acqua g. 60
- Zucchero g. 150
- Tuorli g. 150
- Burro g. 100
- ST-ALLERY LIQUID g. 75
- Uvetta g. 300
- Cedro candito g. 150
- Arancio candito g. 150
- Totale g. 3086**

PREPARAZIONE

Impastare il preimpasto, VAMO LIEVITATI, e l'acqua per circa 20\25 minuti fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero avendo cura di farlo assorbire bene. Aggiungere i tuorli, il burro e infine la frutta. Far puntare l'impasto in cella di lievitazione per 45\60 minuti. Porzionare, tornare e mettere negli appositi stampi.

LIEVITAZIONE:

- Temperatura 30\31°C
- Tempo 3\4 ore (raddoppio del volume)

COTTURA:

- 180°C X 55 minuti per pezzature da 1 kg
- 190°C X 35 minuti per pezzature da 500 g





A NEW WORLD OPENS UP TO YOU

Vandemoortele Italia SpA
Sede Commerciale MCOF
Via De Capitani 2
20864 Agrate Brianza (MB)
www.vandemoortele.com

