

Панетоне с ДОЛЧЕ ВИВО



Продукти за квас ЛИЕВИТО МАДРЕ

210380	ДОЛЧЕ ВИВО	12.000 гр.
	Вода	4.200 гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%	2.400 гр.
	Жълтъци от яйца	2.400 гр.
	Мая	12 гр.

ОБЩО: 21.012 гр.

Начин на работа

Месим ДОЛЧЕ ВИВО с водата и маята докато почне глутенът да се развива.

Добавяме един по един жълтъците докато се поемат изцяло. Добавяме маслото на дози.

Месим само на бавна скорост.

Температура на тестото 24° - 26° C

Поставяме във втасвател докато обемът стане четири пъти.

Втасване:

Време: 12 часа

Температура: 23° C

Влага: 70 %

Главно тесто

	Квас ЛИЕВИТО МАДРЕ	21.012 гр.
210380	ДОЛЧЕ ВИВО	3.000 гр.
	Вода	700 гр.
184015	БРИТАНСКО масло БАУРАЛИЯ 82%	3.600 гр.
	Захар	3.200 гр.
	Жълтъци от яйца	2.100 гр.
	Мед	240 гр.
	Сол	240 гр.
	Стафиди	4.800 гр.
	Портокалови кори	3.600 гр.

АРОМАТИ:

Peel Paste портокал OLBRICHTAROM 250 гр.

Manana Vanilla SIEBIN 90 гр.

ОБЩО ТЕГЛО **42.832 гр.**

Начин на работа:

Сложете Dolce Vivo, кваста (лиевито мандре) и водата в миксера и работете до получаване на хомогенна смес. След това постепенно добавете захарта и меда.

Добавете жълтъците, маслото и овкусителите, като винаги спазвате времето за усвояване и поддържате правилната жилавост на тестото. Накрая добавете солта, докато се поеме и след това стафидите и портокала.

Температурата на тестото около 26°C и го покрийте за да почине за 1 час при около 30°C и 70% влажност.

Нарежете тестото на парчета по 1,080гр. за 1 кг форма за панетоне. Окръглете тестото. Почивка 25-30 минути на стайна температура. Леко оформете във формата на панетоне и поставете в специалните форми.

Втасвател:

Температура: 30° C

Влага: 75 %

Време: около 5,30 - 6 часа

Печене:

Температура: 165° C

Време: около 50мин. (в средата на изделиято температурата трябва да стигне 92° C
След печене, обръщаме висящи докато изстинат.

ПАНЕТОНЕ с ДОЛЧЕ ВИВО

Класическото маяно сладко тесто ПАНЕТОНЕ, известно в Италия още от средновековието произведен по стара традиционна италианска технология на КВАС/ЛИЕВИТО МНДРЕ с френско масло 82% БАУРАЛИЯ от региона на БРЕТАНИ получава други вкусови качества с включване на изпечени трици и зародиш (ИНФИБРА). Много вкусен сладкиш-печиво с дълга трайност и съхранение извън хладилника.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210380 ДОЛЧЕ ВИВО / DOLCE VIVO

Сладка смес за тесто, немски гевреци, кофи кейк, донът, панетоне и др.

Състав: пшенично италианско брашно тип 00, захар, суха дива натурална мая от мека пшеница, натурален глутен от мека пшеница, ИНФИБРА (бавно изпечени трици и зародиш), емулгатор E471

Може да съдържа следи от: яйца, от лупина, соя или продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	369KCAL (1564KJ)
МАЗНИНИ	4,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	68гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	16гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	0,01гр.
ФИБРИ	2,6гр.

Приложение: Смес за приготвяне на сладко тесто с мая, тип бриош, коломба, козунаци и др. лесен за употреба със стабилен резултат и голяма свежест. Възможност за разнообразни приложения

Опаковка : чувалкг.

Произведено във ИТАЛИЯ. МОЛИНО ДЕНТИ

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката (12 месеца от производството)

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

