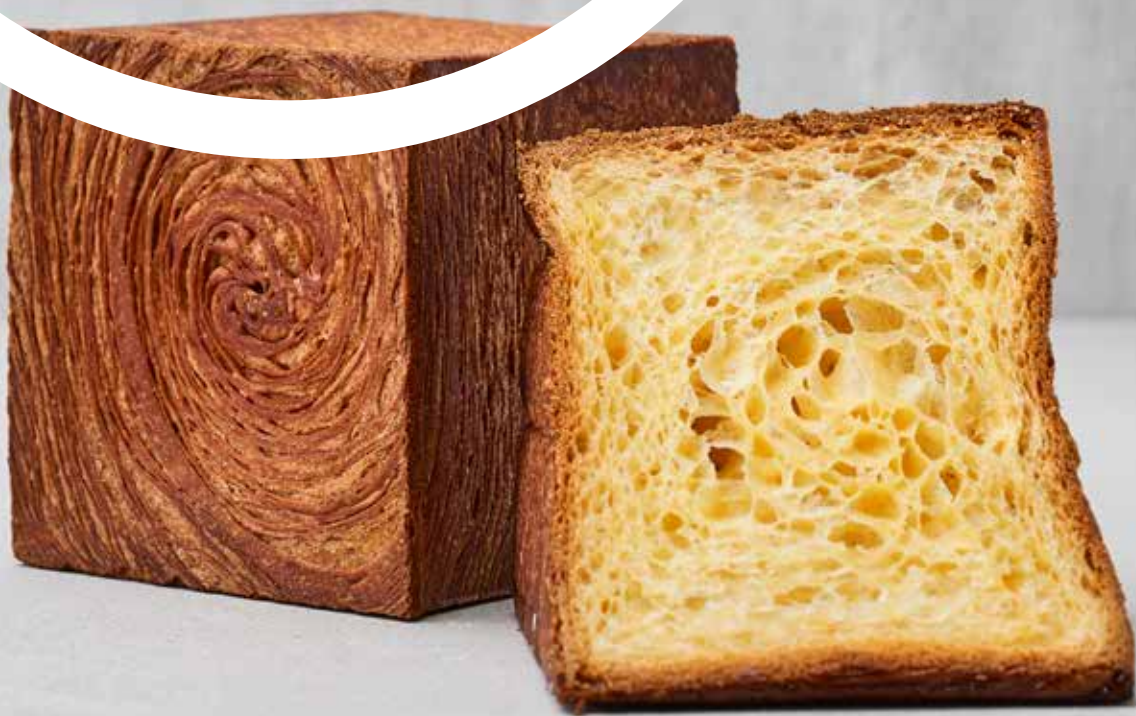
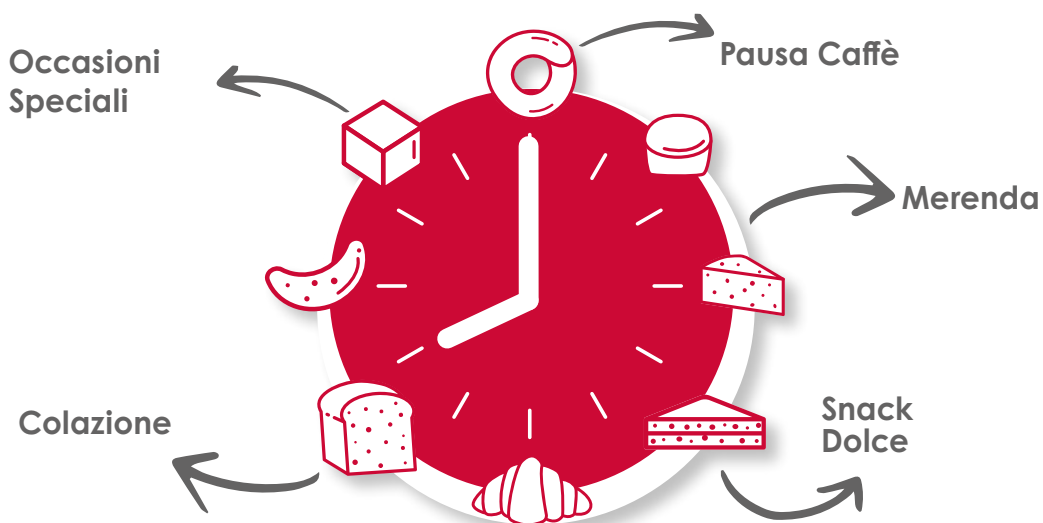


Lievitati tutto il giorno




puratos
Food Innovation for Good

Un lievitato per ogni momento



Qual è la chiave del successo per fidelizzare i clienti e per attrarne nuovi? Creare un assortimento con prodotti finiti originali, innovativi e sempre diversi, in grado di rispondere alle specifiche esigenze della clientela, per l'intero arco della giornata.

Il prodotto da forno che meglio coniuga queste necessità è sicuramente il lievitato, tanto amato nelle sue declinazioni più conosciute, la Colomba e il Panettone.

Ma perché non proporlo nella quotidianità, con forme e sapori diversi? A colazione o per la pausa caffè, per uno snack dolce o per un'occasione speciale, sono tantissimi i momenti del giorno in cui degustare i lievitati!

Abbiamo creato per te deliziose ricette semplici da realizzare grazie ai nostri prodotti Tegral Dolcinote 100 e Tegral Dolcinote 100 CL.

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI CHE POTRAI OTTENERE:

- Destagionalizzare la produzione e la vendita dei prodotti da forno lievitati;
- Ottimizzare la gestione del magazzino e i tempi di preparazione: un solo impasto, tante diverse ricette;
- Diversificare i prodotti finiti in assortimento, offrendo novità e varietà;
- Incrementare i profitti, con prodotti finiti ad alto valore aggiunto;
- Offrire prodotti da forno realizzati con lievito madre.

**DAI VALORE AL TUO TEMPO.
STUPISCI I TUOI CLIENTI CON LE TUE DOLCISIME CREAZIONI**

Scopri tutta la gamma Dolcinote

Dalle soluzioni complete **Tegral 100** al **Duetto**, da utilizzare in combinazione con **Sapore Madre**, il nostro **lievito madre**, i prodotti della linea Dolcinote garantiscono risultati costanti, qualità, sapore ricco e fragrante, freschezza prolungata, volume eccellente, ritenzione dell'umidità e una struttura perfetta. Disponibili anche in versione CL.

TEGRAL DOLCINOTE 100



TEGRAL DOLCINOTE 100 CL



Confezione: Sacco 15 kg | Dosaggio: 100% sul peso della farina | Conservazione: 9 mesi nel suo imballo originale

DOLCINOTE DUETTO



DOLCINOTE DUETTO CL



Confezione: Sacco 20 kg | Utilizzo: In combinazione con Sapore Madre | Conservazione: Dolcinote Duetto 9 mesi nel suo imballo originale. Dolcinote Duetto CL 6 mesi nel suo imballo originale.

Bauletto scacciapensieri

Ingredienti & Procedimento

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Lievito di birra	25 g
Acqua	250 g

Impastare Tegral Dolcinote 100/100 CL, acqua e lievito. Quando la pasta è omogenea, arrotolare e lasciar lievitare a 26/27°C U.R. 75% fino al raddoppio della massa.

Impasto finale

Preimpasto	775 g
Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Tuorli	100 g
Zucchero	100 g
Acqua	100 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Pasta di Arancia Navel	50 g
Burro	150 g

Impastare Tegral Dolcinote 100/100 CL, il preimpasto e l'acqua.

Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere zucchero e tuorli in tre step. Lasciare incorporare bene e aggiungere il burro miscelato con vaniglia e pasta arancio.

Impastare fino ad ottenere una massa liscia e omogenea (temperatura dell'impasto finale 27/28°C).

Far puntare in cella per 30 minuti a 30°C, 75% U.R.

Dividere l'impasto secondo la pezzatura desiderata; a questo punto dividere ulteriormente ogni pezzo in 3 parti uguali. Allungare creando dei filoncini e formare una treccia. Porre nello stampo e far lievitare 2 ore a 30°C U.R.75% finché il centro del bauletto non raggiunge il limite dello stampo.

Decorazione

Sunset Glaze XTRL	q.b.
Zucchero a velo	q.b.
Farina	q.b.

Decorare spruzzando Sunset Glaze XTRL e setacciando sullo stesso un leggero strato di farina. Lasciare asciugare per 5 minuti e decorare con zucchero a velo. Cuocere a 165°C in forno rotativo per circa 30 minuti e, comunque, sino a 94°C al cuore del prodotto.

All'uscita dal forno, capovolgere e lasciare raffreddare.

TIPS AND TRICKS:

Il prodotto si conserva per 30 giorni imbustato. È consigliabile spruzzare sempre dell'alcool puro alimentare all'interno delle buste prima di confezionarlo.

Il prodotto finito può essere farcito o servito a fette sul buffet della colazione, con il vantaggio di poterlo preparare con largo anticipo.

Ideale per
colazione



Croissant del dì

Ingredienti & Procedimento

Impasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Farina rinforzata 280W	500 g
Acqua +/-	400 g
Uova intere	100 g
Burro	100 g
Zucchero	70 g
Miele	20 g
Sale	7 g
Lievito di birra	50 g
Mimetic 32 (per laminazione)	500 g

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti in prima velocità e 5 in seconda velocità arrivando ad ottenere una maglia ben cordosa ed elastica e una temperatura finale d'impasto di 22°C.

Far riposare 20 minuti in freezer a -18°C coperto con un telo di nylon.

Incorporare Mimetic 32 per la laminazione e dare 2 pieghe a 4.

Porre in frigorifero a 4°C per 30 minuti, sempre coperto con un telo di nylon.

Stendere infine ad un'altezza di circa 3 mm.

Tagliare triangoli 10 x 25 cm e dare la classica forma del croissant.

Far lievitare 100/120 minuti a 29°C con 75% U.R.

Farcitura

Vivafil Albicocca Italiana 50% **q.b.**

Dopo la cottura, farcire con Vivafil Albicocca Italiana 50%.

Decorazione e cottura

Sunset Glaze XTRL **q.b.**

Spennellare con Sunset Glaze XTRL.

Cuocere a 170°C in forno rotativo per 18/20 minuti con valvola chiusa.

TIPS AND TRICKS:

Grazie all'utilizzo di Tegral Dolcinote 100/100 CL, si ottiene un prodotto finito ancora più scioglievole e dalla freschezza prolungata, che si presta anche per brevi surgelazioni, sia in caso di prodotto crudo che prelievitato.

Ideale per
colazione



Lievitato sfogliato al cubo

Ingredienti & Procedimento

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Lievito di birra	25 g
Acqua	250 g

Impastare Tegral Dolcinote 100 o 100 CL, acqua e lievito.

Quando la pasta è omogenea , arrotolare e lasciar lievitare a 26/27°C, 75% U.R. fino al raddoppio della massa.

Impasto finale

Preimpasto	775 g
Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Tuorli	100 g
Zucchero	100 g
Acqua	100 g
Baccello di vaniglia	1pz
Pasta di Arancia Navel	50 g
Burro	150 g
Mimetic 32	450 g

Impastare Tegral Dolcinote 100/100 CL, il preimpasto e l'acqua.

Quando l'impasto comincia a formarsi, aggiungere zucchero e tuorli in tre step. Lasciare incorporare bene e aggiungere il burro miscelato con vaniglia e pasta arancio.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo (temperatura dell'impasto finale 27/28 °C).

Dopo un riposo di 30 minuti a T° ambiente (25-28°C), livellare alla sfogliatrice.

Porre l'impasto in abbattitore (o freezer) e portarlo ad una temperatura di 5°C. Laminare con il 25% di grasso (450 g); dare 3 pieghe da 3, due in successione e la terza dopo 15 minuti di riposo in frigorifero.

Far riposare nuovamente l'impasto laminato 30 minuti in frigo.

Stendere a 4 mm, tagliare una striscia 15 x 36 cm (450 g circa) ed arrotolare.

Inserire in uno stampo da pane in cassetta 10 x 20 cm e far lievitare fino quasi al bordo.

Chiudere e cuocere a 155°C in forno ventilato per 1 ora.

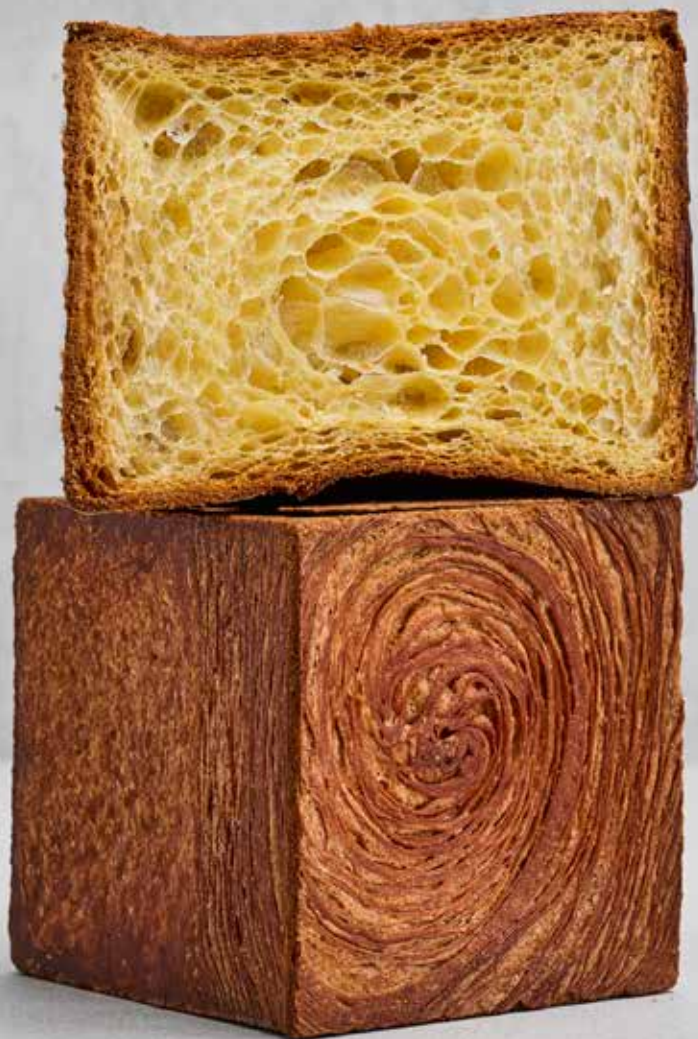
TIPS AND TRICKS:

L'impasto può essere utilizzato per la produzione di sfogliati, come croissant e pain au chocolat.

Il prodotto si conserva per 30 giorni imbustato. È consigliabile spruzzare sempre dell'alcool puro alimentare all'interno delle buste prima di confezionarlo.

Tagliato a fette e leggermente tostato è un ottimo accompagnamento per la colazione dolce ma si presta molto bene anche per preparare buffet salati.

Ideale per
**occasioni
speciali**



Torcetti allegretti

Ingredienti & Procedimento

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	1000 g
Acqua	200 g
Uova intere	100 g
Lievito di birra	20 g

Impastare Tegral Dolcinote 100/100 CL, acqua e lievito sino a quando la pasta sarà omogenea. Porre in cella di lievitazione a 26/27°C, 75% U.R. fino alla quadruplicazione della massa.

Impasto finale

Preimpasto	1320 g
Burro a cubetti	150 g

Impastare il preimpasto sino ad ottenere una maglia cordosa; aggiungere il burro in 3 step, lasciando il tempo alla massa di assorbire il grasso ogni volta. Lasciare l'impasto andando in seconda velocità. Porre l'impasto in frigorifero per 1 ora. Dividere l'impasto in pezzature da 20 g e, aiutandosi con della farina, formare dei filoncini aventi lunghezza 20 cm.

Decorazione e cottura

Zucchero semolato	q.b.
-------------------	------

Passare nello zucchero semolato e porre su teglia con carta forno.
Dare la classica forma circolare "pizzicando" la chiusura.
Cuocere a 170°C in forno rotativo per 25 minuti di cui gli ultimi 10 con valvola aperta.

Ideale per
la pausa
caffè



Bauletto al cioccolato al latte

Ingredienti & Procedimento

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	2200 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	5 g
Tuorlo	300 g
Burro	500 g

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro sino ad ottenere una massa ben cordosa. Aggiungere lo stesso in struttura pomata e concludere l'impasto arrivando ad ottenere una struttura setosa.

Porre a lievitare a 22-23°C per 12-14 ore e comunque sino a quadruplicazione.

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Acqua	200 g
Tuorlo	200 g
Zucchero	250 g
Belcolade Lait Chunks	900 g

Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100/100 CL e acqua sino ad avere una maglia cordosa.

Aggiungere il tuorlo e zucchero.

Quando la maglia è liscia e setosa aggiungere Belcolade Lait Chunks. Porre in cella di lievitazione per 45 minuti a 30°C U.R. 75%.

Dividere l'impasto in pezzature da 100 g, arrotolare e porre n° 3 pezzi nello stampo bauletto (misura stampo utilizzato 20 x 7 x 10 cm (seguire comunque le indicazioni di capienza del proprio stampo).

Porre in lievitazione per circa 120-180 minuti a 30°C, 75% U.R. e, comunque, sino a che la cupola della massa arrivi al livello dello stampo.

Glassa

Tegral Glassa	1000 g
Albume	600 g

Glassa al cacao

Tegral Glassa	970 g
Belcolade Polvere di Cacao	
Olandese CT	30 g
Albume	600 g

In planetaria munita di foglia, miscelare gli ingredienti per 4 minuti a velocità alta. Lasciare riposare per 2 ore prima dell'utilizzo.

Decorazione e cottura

Glassare la superficie con la glassa neutra ed in seguito, con una sac à poche munita di bocchetta liscia, applicare la glassa al cacao con delle linee tondeggianti.

Cuocere a 165°C per 40 minuti (forno rotativo, ultimi 10 minuti a valvola aperta) Capovolgere e lasciare raffreddare.

Ideale per
merenda



Un impasto per 4 ricette

Puff al cioccolato, Focaccia zuccherina, Briocche sorridente, Dolce tramezzino

Ingredienti & Procedimento

Preimpasto

Tegral Dolcinote 100/100 CL	2200 g
Acqua	800 g
Lievito di birra	5 g
Tuorlo	300 g
Burro	500 g

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro sino ad ottenere una massa ben cordosa. Aggiungere lo stesso in struttura pomata e concludere l'impasto arrivando ad ottenere una struttura setosa.
Porre a lievitare a 22-23°C per 12-14 ore e comunque sino a quadruplicazione.

Impasto finale

Tegral Dolcinote 100/100 CL	500 g
Acqua	200 g
Tuorlo	200 g
Zucchero	250 g

Inclusione per Puff al cioccolato

Beclolade Grains Noir	
Selection CT UK10	1000 g

Inclusione per Briocche sorridente e Dolce tramezzino

Smoobees Mirtillo/Caramello	1000 g
------------------------------------	---------------

Impastare preimpasto, Tegral Dolcinote 100/100 CL e acqua sino ad avere una maglia cordosa.
Aggiungere il tuorlo e lo zucchero.
Quando la maglia è liscia e setosa aggiungere l'inclusione desiderata (o lasciare vuoto).
Porre in cella di lievitazione per 45 minuti a 30°C U.R. .75%

Dividere l'impasto nelle pezzature sotto riportate:

- **Puff al cioccolato: 80 g**
Arrotolare e porre direttamente nello stampo.
- **Briocche sorridente: 60 g**
Allungare e porre direttamente nello stampo
- **Focaccia zuccherina: 300 g. Stampo diametro 20 cm e altezza 4 cm.**
Lasciare lievitare a 30°C e schiacciare dopo 2 ore andando a riempire lo stampo. Far lievitare nuovamente per 1 ora.
- **Dolce tramezzino: 2400 g. Stampo 40 x 15 x 15 cm.**
Pezzare forme da 800 g, arrotondare e porre n° 3 pezzi nello stampo del "pane in cassetta" sprayzzato con staccante.

Tutte le pezzature dipendono dallo stampo che si vuole utilizzare e possono variare secondo necessità.

Porre in cella di lievitazione a 30°C con 75% U.R. per le seguenti tempistiche:

- **Puff al cioccolato:** 3 ore
- **Briocche sorridente:** 3 ore
- **Focaccia zuccherina:** 2 + 1 ora
- **Dolce tramezzino:** 3-4 ore

Cuocere a 165°C in forno rotativo per:

- **Puff al cioccolato:** 20 min.
Spennellare con Sunset Glaze XTRL prima della cottura.
- **Briocche sorridente:** 18 min.
- **Focaccia zuccherina:** 30 min.
Decorare con burro e zucchero di canna prima della cottura.
- **Dolce tramezzino:** 120 min.



Ideale per
colazione



Ideale per
**la pausa
caffè**



Ideale per
merenda



Ideale per
**uno snack
dolce**



Scarica la nostra app **MyPuratos**

Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it

 www.puratos.it  Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia