



Brioche alle Mele

Ingredienti

Impasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	300 g
Burro	170 g
Uova	130 g
Zucchero	70 g
O-tentic Mediterraneo	50 g
Cannella	1 g

Decorazione

Topfil Mela Italiana 90%	q.b.
---------------------------------	-------------

Consigli e suggerimenti: Per donare maggior lucentezza alla mela utilizzare Harmony Sublimo Glaze & Go dopo cottura.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità. 8 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	25°C.
Fermentazione di massa	30 minuti.
Prima Formatura	80 g con pirlaggio
Puntaggio	15 minuti.
Formatura finale	Pirlaggio tenace.
Lievitazione finale	65 minuti a 30°C con 75% U.R.
Decorazione	Fare un taglio a croce, aggiungere Topfil Mela Italiana 90% e cospargere con zucchero di canna.
Temperatura del forno	210°C
Tempo di cottura	18 minuti.



Buondi

Ingredienti

Impasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	270 g
Burro	200 g
Uova	170 g
Zucchero	70 g
O-tentic Mediterraneo	50 g

Decorazione

Tegral Glassa	330 g
Albume	100 g

Consigli e suggerimenti: Per un Buondi più lucido utilizzare Sunset Glaze CL diluito al 20% prima di mettere la Glassa.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità. 8 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	26°C.
Fermentazione di massa	40 minuti.
Prima Formatura	80 g con pirlaggio rotondo.
Puntaggio	20 minuti.
Formatura finale	Pirlaggio allungato.
Lievitazione finale	65 minuti a 30°C con 75% U.R.
Decorazione	Glassa con granella di zucchero.
Temperatura del forno	210°C.
Tempo di cottura	22 minuti.



Cappello ai frutti di bosco

Ingredienti

Impasto

Tegral Dolcinote 100 CL	500 g
Mimetic Lamination	500 g
Farina 240W	500 g
Acqua	400 g
Zucchero	120 g
Uova	100 g
Burro	80 g
O-tentic Mediterraneo	50 g

Farcitura

Vivafil Frutti di Bosco 50%	25 g
------------------------------------	-------------

Consigli e suggerimenti: Per renderlo lucido è possibile spruzzare del Sunset Glaze CL diluito al 20%.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità. 6 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	21°C.
Riposo di massa	5 minuti a temperatura ambiente.
Prima Formatura	Stendere 8 mm e mettere a -18°C.
Prima laminazione	2 pieghe da 3 e mettere 30' a 4°C.
Seconda laminazione	1 piega da 3 e stendere a 3,6 mm.
Decorazione	Tagliare dei quadrati 8x8; con un coppa pasta (3cm) tagliare la parte centrale; portare i lati al centro e capovolgerli su teglia.
Lievitazione finale	90 minuti a 28°C con 80% U.R.
Temperatura del forno	200°C in forno statico.
Tempo di cottura	15 minuti.



Girella albicocca e rosmarino

Ingredienti

Impasto

Tegral Dolcinote 100 CL	1000 g
Acqua	300 g
Burro	130 g
Uova	130 g
Zucchero	35 g
O-tentic Mediterraneo	50 g

Farcitura

Vivafil Albicocca Forno	q.b.
--------------------------------	-------------

Consigli e suggerimenti: Utilizzare il rosmarino fresco e tritato. Sostituisce le scaglie di mandorle con altra frutta secca per altre gustose varianti.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità. 8 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	25°C.
Riposo di massa	5 minuti a temperatura ambiente.
Prima Formatura	Stendere l'impasto ad un'altezza di 25 cm e disporre uno strato sottile di Vivafil Albicocca Forno sottile e arrotolarlo.
Riposo di massa	30 minuti a -18°C.
Formatura finale	Tagliare le girelle (2 cm).
Lievitazione finale	60 minuti a 30°C con 75% U.R.
Decorazione	Lucidare con Harmony Sublimo Galze & Go e cospargere con rosmarino e scaglie di mandorle.
Temperatura del forno	210°C.
Tempo di cottura	15 minuti.



Veneziana ai cereali

Ingredienti

Impasto

Tegral Dolcinote CL	1000 g
Softgrain Golden 6 CL	200 g
Acqua	200 g
Burro	150 g
Uova	170 g
Zucchero	70 g
O-tentic Mediterraneo	50 g

Decorazione

Tegral Glassa	330 g
Albume	100 g
Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes	q.b.

Consigli e suggerimenti: Per una Veneziana ai cereali più lucida utilizzare Sunset Glaze diluito al 20% prima di mettere la Glassa.

PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità. 8 minuti in seconda velocità.
Temperatura d'impasto	27°C.
Riposo di massa	40 minuti a temperatura ambiente.
Prima Formatura	80 g con pirlaggio rotondo leggero.
Puntaggio	20 minuti.
Formatura finale	Pirlaggio rotondo più forte.
Lievitazione finale	65 minuti a 30°C con 75% U.R.
Decorazione	Glassa e Puravita Decor Multiseeds & Multiflakes.
Temperatura del forno	210°C.
Tempo di cottura	18 minuti.