

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1011

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:

Lievitino

Ricetta realizzata
in collaborazione con:

Luca Borgioli



Campione mondiale 2020 per
il "Miglior Panettone innovativo
del mondo"

BRIOCHES A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA



Foto a scopo esemplificativo

PRE IMPASTO LIEVITINO:

Farina 360/380 W	1,25 kg
Uova	235 g
Acqua	300 g
Burro 82% m.g.	47,5 g
Zucchero	94 g
Lievito di birra	84g
Materpro P5	150 g
Totale	2,160 Kg

PROCEDIMENTO:

Unire in macchina gli ingredienti fino ad ottenere un impasto formato.

Lasciar puntare a 26/28°C fino alla triplicazione dell'impasto.

BRIOCHE SECONDO IMPASTO:

Lievitino	2,160 kg
Farina 360/380 W	2,5 kg
Malto	37,5 g
Zucchero semolato	425 g
Zucchero invertito	125 g
Miele o glucosio	125 g
Sale	61,75 g
Burro 82% m.g.	850 g
Burro in pomata 82% m.g.	125 g
Uova	1312,2 g
Burro piatto per incasso 82% m.g. placche	g 1000
Totale	8,722 Kg

PROCEDIMENTO:

Unire il restante degli ingredienti tranne metà parte grassa al lievitino.

A impasto quasi ultimato unire l'altra metà del burro. Formare pezzature di 4 kg, lasciar riposare a t.a. per 45 minuti e metterlo in positivo a +2/4°C per 12 ore ben coperto con pellicola.

Il giorno seguente dare una 3 piehe a 4.

Procedere con la formatura dei cornetti.

Lievitazione: 7 ore 26°C gradi.

(continua)

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1011

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:

Lievitino

Ricetta realizzata
in collaborazione con:

Luca Borgioli



Campione mondiale 2020 per
il "Miglior Panettone innovativo
del mondo"

BRIOCHES A LIEVITAZIONE NATURALE COMPLETA



Foto a scopo esemplificativo

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- L'impasto **già lievitato e formato pronto per la cottura** si conserva a **temperatura ambiente fino a 4 ore** senza alcuna alterazione.
- Gli impasti fatti con Materpro hanno **un'ottima estensibilità** in fase di laminazione soprattutto se maturati in cella.
- Il prodotto **ha uno sviluppo maggiore** in fase di cottura.

VANTAGGI PER L'IMPASTO

- Il lievitino a fermentazione mista **sviluppa più gas nell'impasto**, ne **migliora l'estensibilità** e aumenta la capacità nel **trattenere il gas** sviluppato.
- L'impasto necessita di **40 minuti di riposo** a temperatura ambiente (21/24°C) dopo essere stato formato per **permettere ai fermenti lattici di iniziare la loro attività**.
- L'impasto **fatto lievitare 1 ora in stufa o 2 ore a temperatura ambiente** può essere abbattuto in positivo e conservato a **+2/4°C** fino a **4 giorni** senza perdere le **proprietà organolettiche o meccaniche**.
- L'impasto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche nel tempo** (Aumento della shelf-life dell'impasto).

VANTAGGI PER IL PRODOTTO COTTO

- Il prodotto cotto, congelato e scongelato, **mantiene le sue caratteristiche organolettiche iniziali**. (aumento della shelf-life).
- Miglioramento **dell'aroma e del gusto**.
- Il prodotto risulta **più leggero e digeribile**.
- Aumento **della scioglievolezza** in fase di masticazione.
- Il prodotto rimane **fragrante e morbido nel tempo**.