

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1013

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata fritta

IN EVIDENZA:

Lievitino

CIAMBELLE, BOMBOLONI FRITTI



Foto a scopo esemplificativo

INGREDIENTI PRE FERMENTO LIEVITINO:

Farina W300/340	1.000 g
Materpro P5	190 g
Lievito di birra fresco	120 g
Uova intere	300 g
Burro 82% m.g.	220 g
Zucchero	200 g
Latte	200 g
Totale impasto	2.230 g

Unire in macchina gli ingredienti e impastare in prima velocità fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Lasciar puntare a 26/28 gradi fino a che non ha triplicato il volume.

SECONDO IMPASTO:

Lievitino	2.230 g
Farina W300-340	2.000 g
Latte	400 g
Burro 82% m.g.	440 g
Zucchero semolato	400 g
Miele o glucosio	150 g
Uova intere	600 g
Sale	48 g
Totale peso	6.268 g

PROCEDIMENTO:

Introdurre in macchina farina, il lievito, e tutti gli ingredienti tranne metà parte grassa. A impasto quasi ultimato unire l'altra metà del burro inserendo la seconda velocità. Lasciar riposare la massa a temperatura ambiente 1 ora.

Stagliare e formare pezzature con pesatura a piacere e riporle su cassetti a lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del suo volume o farle lievitare in stufa per ridurre i tempi.

Friggere i prodotti.

(continua)

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

V. 03-22

CODICE PROTOCOLLO:

MP5-1013

CATEGORIA:

Pasticceria lievitata fritta

IN EVIDENZA:

Lievitino

CIAMBELLE, BOMBOLONI FRITTI



Foto a scopo esemplificativo

VANTAGGI NELLA LAVORAZIONE

- Le bolle che si formano durante la frittura **non scoppiano** e l'olio non penetra l'impasto.
- L'impasto **già lievitato e formato pronto per la cottura** si conserva a **temperatura ambiente fino a 4 ore senza alcuna alterazione**.
- 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**.
- Le ciambelle formate a lievitazione avviata possono essere abbattute 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 fritto, congelato, scongelato e ripassato nella friggitrice **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**.