

MATER PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI / LIEVITI:
33/3

CATEGORIA:
Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:
Pasta madre lievitati dolci
* vedi ricetta pasta madre

CROISSANT VEGANO con pasta madre Materpro



Foto a scopo esemplificativo

IMPASTO SERALE

Farina W320/380	5.000 g
Lievito madre in coltura pura*	330 g
Materpro P5	200 g
Lievito di birra	100 g
Acqua	2,6 Lit
Margarina vegetale	200 g
Zucchero semolato	600 g
Pasta d'arancio	150 g
Sale	100 g
Totale impasto serale	11.290 g

*Vedi ricetta pasta madre lievitati dolci.

PROCEDIMENTO:

Impastare con Tuffante o Spirale:

Inserire in macchina tutti gli ingredienti le farine, il lievito madre e l'acqua azionando la prima velocità. Inserire poi la margarina vegetale. Quando l'impasto sarà ben incordato azionate la seconda velocità. L'impasto sarà pronto solo quando avrà superato il test di verifica del glutine e di come quest'ultimo si sia formato bene. L'impasto deve risultare estensibile senza opporre resistenza e senza che si strappi.

Temperatura fine impasto 22/24°C

Se necessario potete utilizzare il ghiaccio

Maturazione impasto serale:

1) CRESCITA E ACCLIMATAGGIO

Terminato l'impasto, far puntare a 22°C per 90 minuti, laminare senza burro fino ad ottenere la misura di una teglia, avvolgere in un telo di plastica e mettere subito in frigorifero per una notte (0/+2°C)

2) SFOGLIATURA

Il giorno successivo togliere dal frigorifero il burro in placche (15 minuti prima) e laminarlo a 8 mm di spessore.

Proseguire con l'incorporo del burro laminato con la pasta e dare una piega da quattro e una da tre.

Mettere in frigorifero a 4°C per 15/20 minuti, laminare a 2,8 mm di spessore e formare ritagliando triangolini di 50/60 g circa e formellare.

*1 kg di burro piatto per incasso su 4 kg di pasta.

MATER[®] PRO P5

Fermenti lattici vivi stabili in acqua

RAPPORTO LATTICI / LIEVITI:
33/3

CATEGORIA:
Pasticceria lievitata

IN EVIDENZA:
Pasta madre lievitati dolci
* vedi ricetta pasta madre

CROISSANT VEGANO con pasta madre Materpro



Foto a scopo esemplificativo

3) LIEVITAZIONE

I croissant formellati vanno posti su teglia, coperti da telo e messi a lievitare.

Temperatura di lievitazione 26/28°C u.r. 75%

Tempo di lievitazione 2/3 ore.

4) COTTURA

Cottura: 180°C per circa 18/20 minuti

5) DESCRIZIONE PRODOTTO

Materpro è uno starter puro di fermenti lattici che in abbinamento con il lievito di birra e nelle dosi indicate ne garantisce la lievitazione naturale andando a sostituire tutti i miglioratori enzimatici, il lievito naturale disidratato (che non è pasta madre) e l'acido ascorbico E300.

Si può dichiarare in etichetta prodotto realizzato con **LIEVITO MADRE MATERPRO.**