

CRAFT —Malz—



*Dal mestiere all'arte...
lasciatevi ispirare!*





Craft Baguette

con CRAFT MALZ & SAUER&MALZ

Poolish:

Farina di grano tenero	1,500 kg
Lievito	0,030 kg
Acqua	1,500 l
Totale impasto	3,030 kg

Impasto: 5 minuti (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)

Temperatura impasto: 20 °C

Riposo impasto: 3 ore a temperatura ambiente, quindi lasciar riposare ulteriormente a 4 °C tutta la notte

Impasto:

Poolish	3,030 kg
Farina di grano tenero	7,500 kg
Semola di grano duro	1,000 kg
CRAFT MALZ	1,500 kg
SAUER&MALZ	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,130 kg
Acqua, ca.	5,500 l
Totale impasto	19,160 kg

Impasto: 6 minuti in 1^a velocità + 4 minuti in 2^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: 26 °C

Riposo impasto: 30 minuti

Pezzatura: 0,320 kg

Riposo intermedio: 20 minuti

Lavorazione: baguette

Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R. per 45 - 60 minuti

Operazioni precedenti

la cottura: con un coltellino, incidere le baguette in superficie, come di consueto

Cottura: infornare a 230 °C dando vapore, quindi abbassare la temperatura a 210 °C. Cuocere per 30 - 35 minuti avendo cura, gli ultimi 10 minuti, di aprire il tiraggio

Nel mercato della birra degli ultimi anni si è assistito alla crescita del trend "Craft Beer", termine che non identifica semplicemente "birra artigianale" ma birra dal carattere proprio, ricca di gusto e passione, contraddistinta dalla massa.

Da sempre birra e pane condividono gli stessi ingredienti e ciò che li unisce è una storia non solo da preservare ma da rafforzare e raccontare.

Da questo presupposto, l'esperienza IREKS nel mercato della birra e la sua competenza nell'arte della panificazione hanno portato alla nascita di CRAFT MALZ: un blend di malti pregiati arricchiti con olio di luppolo aromatico uniti insieme per rendere uniche le vostre creazioni.

Con CRAFT MALZ si sperimenta, si creano momenti di piacere, si gioca con sfumature di sapori e colori.

Non parliamo di gusti convenzionali ma di raffinati aromi che arricchiranno anche le ricette più tradizionali.

Dal mestiere all'arte...lasciati ispirare e crea il TUO pane!!



Mini Craft Burger

con CRAFT MALZ & IREKS SOFT WHITE

Farina di grano tenero	10,000 kg
CRAFT MALZ	0,500 kg
IREKS SOFT WHITE	0,150 kg
Zucchero	0,400 kg
Olio vegetale	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	4,900 l
Totale impasto	16,750 kg

Impasto:	3 minuti in 1 ^a velocità + 7 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Riposo impasto:	nessuno
Pezzatura:	spezzare in pastoni da 0,900 kg (per spezza-arrotondatrice da 30 pezzi)
Riposo intermedio:	ca. 10 minuti
Lavorazione:	hamburger (se si desidera, inumidire la superficie delle pastelle e decorare con sesamo)
Lievitazione finale:	porre a lievitare in cella di lievitazione a 38 °C e 90 % U. R. per 60 - 90 minuti
Cottura:	infornare a 260 - 270 °C e cuocere per 6 minuti



Craft Frolla

con CRAFT MALZ & AROMA VANIGLIA EUROPA DD

Farina di grano tenero	1,000 kg
CRAFT MALZ	0,150 kg
Burro o margarina	0,500 kg
Zucchero	0,500 kg
Uova	0,280 kg
Baking	0,020 kg
AROMA VANIGLIA EUROPA DD (dose consigliata 3g/kg di massa)	q.b.
Totale impasto	2,450 kg

Impasto:	miscelare tutti gli ingredienti in planetaria, con gancio o foglia, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
Riposo impasto:	far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica per almeno 60 minuti in frigorifero
Lavorazione:	stendere l'impasto ad un'altezza di circa mezzo centimetro e tagliare con un coppapasta la frolla del peso e della forma desiderati. Disporre la frolla ottenuta su teglie con carta da forno
Cottura:	infornare a 180 °C e cuocere per ca. 10 minuti
Operazioni dopo cottura:	a piacere, farcire e decorare la frolla

Perché CRAFT MALZ? ... perché grazie alla speciale selezione di malti di alta qualità e di raffinato olio di luppolo otterrete eccezionali vantaggi in un unico prodotto:

- ✓ Aroma di malto intenso ma non troppo dolce
- ✓ Ottimo se utilizzato con il proprio lievito madre
- ✓ Può essere aggiunto in svariate preparazioni: pane, snack croccanti e prodotti per pasticceria
- ✓ Permette di ottenere mollica umida e soffice, crosta dorata ed accattivante
- ✓ Dose d'impiego: 1 - 15%



Craft Rose

con CRAFT MALZ & SAUER&MALZ

Pre-impasto:

Semola di grano duro 1,000 kg
Acqua bollente 4,000 l

Totale impasto 5,000 kg

Impasto: 5 minuti (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)

Riposo: 1 - 2 ore a temperatura ambiente, quindi lasciar riposare ulteriormente a 4 °C per 16 - 18 ore

Impasto:

Pre-impasto	5,000 kg
Farina di grano tenero	9,000 kg
CRAFT MALZ	1,500 kg
SAUER&MALZ	0,200 kg
Olio vegetale	0,100 kg
Sale	0,220 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	3,500 l

Totale impasto 19,820 kg

Impasto: 4 minuti in 1ª velocità +
6 minuti in 2ª velocità (spirale)

Temperatura impasto: 25 - 26 °C

Riposo impasto: nessuno

Pezzatura: spezzare in pastoni da 2,250 kg per spezzatrici da 37 pezzi

Riposo intermedio: 15 minuti

Lavorazione: spezzare ed arrotondare le pagnottelle senza stringerle troppo. Posizionarle quindi con la chiusura verso il basso su assi abbondantemente infarinate

Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 45 minuti

Operazioni precedenti la cottura: girare le pagnottelle su telai o su teglie

Cottura: infornare a 230 °C dando vapore e cuocere per ca. 18 minuti