

# Dolci

SUPERSOFT



*Delicata sofficità!*



# Dolci

## SUPERSOFT



**DOLCI SUPERSOFT** è la miscela di ingredienti IREKS per dolci lievitati semplici da realizzare e soffici nel tempo. **DOLCI SUPERSOFT** è il prodotto ideale per creare bauletto dolci, cornetti, brioches e molto altro ancora!

### I vantaggi di **DOLCI SUPERSOFT**

- Facilità di lavorazione
- Impasti asciutti e stabili, ben lavorabili a macchina
- Elevata stabilità in lievitazione
- Struttura interna soffice e morbida
- Freschezza prolungata nel tempo

# Brioche veneziane

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Farina di grano tenero             | 5,000 kg  |
| DOLCI SUPERSOFT                    | 5,000 kg  |
| Zucchero                           | 1,000 kg  |
| Uova                               | 2,500 kg  |
| Burro, morbido                     | 1,250 kg  |
| AROMA ARANCIA DD                   |           |
| (dose consigliata 3 g/kg di massa) | q. b.     |
| Sale                               | 0,075 kg  |
| Lievito                            | 0,600 kg  |
| Acqua, ca.                         | 2,500 l   |
| Totale impasto                     | 17,925 kg |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| IMPASTO:              | 6 minuti in 1ª velocità + 12 minuti in 2ª velocità (spirale). Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro. In seconda velocità aggiungere gradualmente il burro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo |
| TEMPERATURA IMPASTO:  | ca. 26 °C  |
| RIPOSO IMPASTO:       | nessuno  |
| PEZZATURA:            | formare pastoni da 1,800 kg per spezzarrotondatrice 30 pezzi   |
| RIPOSO INTERMEDIO:    | 20 minuti  |
| LAVORAZIONE:          | veneziana. Spezzare ed arrotolare le pastelle, porle in teglie precedentemente foderate con carta da forno   |
| LIEVITAZIONE FINALE:  | 1 ora e 30 minuti a 35 °C e 80 % U.R.  |
| OPERAZIONI PRECEDENTI |  |
| LA COTTURA:           | ricoprire con glassa preparata con MELLA ALLAMANDORLA, cospargere con zucchero in granella e infornare   |
| COTTURA:              | ca. 210 °C e cuocere per ca. 15 minuti   |



## Bauletto albicocca e cioccolato

### Primo impasto:

|   |                  |
|---|------------------|
| DOLCI SUPERSOFT                                     | 9,150 kg         |
| Farina di grano tenero (W 350)                      | 0,850 kg         |
| Lievito   | 0,170 kg         |
| Acqua   |                  |
| (temperatura relativa a quella finale dell'impasto) | 4,350 l          |
| <b>Totale impasto</b>                               | <b>14,520 kg</b> |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>IMPASTO:</b>             | 3 minuti in 1ª velocità + 6 minuti in 2ª velocità (spirale)  |
| <b>TEMPERATURA IMPASTO:</b> | 26 - 28 °C   |
| <b>LIEVITAZIONE:</b>        | ca. 2 ore in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U.R. (il volume dell'impasto dovrà aumentare di ca. 4 volte) |

### Secondo impasto:

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Primo impasto                     | 14,520 kg        |
| Farina di grano tenero (W 350)    | 0,530 kg         |
| Zucchero                          | 1,400 kg         |
| Miele                             | 0,330 kg         |
| Tuorlo d'uovo                     | 1,400 kg         |
| AROMA VANIGLIA EUROPA DD          |                  |
| (dose consigliata 3g/kg di massa) | q. b.            |
| Burro morbido                     | 3,075 kg         |
| Albicocca candita                 | 3,370 kg         |
| Chunks di cioccolato              | 1,775 kg         |
| <b>Totale impasto</b>             | <b>26,400 kg</b> |

**IMPASTO:** 8 minuti in 1ª velocità + 8 minuti in 2ª velocità (spirale)

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C

**LAVORAZIONE:** in 1ª velocità aggiungere al primo impasto la farina, lo zucchero e il miele. Dopo i primi 5 minuti di impastamento, integrare pian piano il tuorlo d'uovo facendolo inglobare in modo uniforme, infine aggiungere l'aroma. In 2ª velocità aggiungere gradualmente il burro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Controllare la temperatura dell'impasto, che dovrà essere di 26 - 28 °C. Infine ritornare in 1ª velocità e aggiungere l'albicocca e i chunks di cioccolato

**RIPOSO IMPASTO:** ca. 1 ora in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R. (il volume dell'impasto dovrà aumentare di qualche centimetro)

**PEZZATURA:** spezzare l'impasto in pezzi da 0,480 kg per stampi plum-cake da 0,400 kg e arrotondare le pastelle

**FORMATURA:** formare a filoncino e depositare (con chiusura verso il basso) negli stampi

**LIEVITAZIONE FINALE:** ca. 1 ora e 40 minuti in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R. + altri 20 minuti a temperatura ambiente per favorire la formazione di una leggera "pelle". Decorare a piacere

**COTTURA:** forno a platea 180 °C, in rotor a 170 °C. Cuocere per 30 - 35 minuti. Dopo 20 minuti, aprire il tiraggio e abbassare la temperatura di 20 °C



## Cornetto all'italiana

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Farina di grano tenero (W 300)     | 7,000 kg         |
| DOLCI SUPERSOFT                    | 3,000 kg         |
| Burro, morbido                     | 1,700 kg         |
| Zucchero                           | 1,250 kg         |
| Uova                               | 3,350 kg         |
| AROMA VANIGLIA EUROPA DD           |                  |
| (dose consigliata 3 g/kg di massa) | q. b.            |
| Tuorlo                             | 0,330 kg         |
| Miele                              | 0,500 kg         |
| Sale                               | 0,170 kg         |
| Lievito                            | 0,350 kg         |
| Acqua                              | 2,000 l          |
| <b>Totale impasto</b>              | <b>19,650 kg</b> |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>IMPASTO:</b>             | 4 minuti in 1ª velocità + 8 minuti in 2ª velocità. Impastare tutti gli ingredienti insieme, tranne sale e zucchero. Non appena l'impasto si sarà incordato, aggiungere, in seconda velocità gli ingredienti mancanti fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo      |
| <b>TEMPERATURA IMPASTO:</b> | ca. 24 °C   |
| <b>RIPOSO IMPASTO:</b>      | ca. 60 minuti a 22 °C (TA°), coperto con un telo di plastica, poi tutta la notte in frigo a 4 °C  |
| <b>LAVORAZIONE:</b>         | usando il 25 % di grasso sul totale della pasta, sfogliare con burro o con margarina da sfoglia dando tre pieghe singole. Dopo aver fatto riposare per almeno 1 ora in frigorifero a 4 °C, stendere ad uno spessore di 0,3 cm, tagliare i cornetti (ca. 75 g) e formare |
| <b>LIEVITAZIONE FINALE:</b> | ca. 3 ore a 27 °C e 75 % U.R.   |
| <b>COTTURA:</b>             | infornare a 180 °C e cuocere per 18 - 20 minuti, a metà cottura aprire il tiraggio  |

## Krapfen fritti

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| Farina di grano tenero             | 6,000 kg         |
| DOLCI SUPERSOFT                    | 4,000 kg         |
| STABILASE                          | 0,100 kg         |
| Zucchero                           | 0,600 kg         |
| Uova                               | 2,000 kg         |
| Burro, morbido                     | 0,500 kg         |
| AROMA VANIGLIA EUROPA DD           |                  |
| (dose consigliata 3 g/kg di massa) | q. b.            |
| Sale                               | 0,120 kg         |
| Lievito                            | 0,800 kg         |
| Acqua, ca.                         | 2,000 l          |
| <b>Totale impasto</b>              | <b>16,120 kg</b> |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>IMPASTO:</b>              | 2 minuti in 1ª velocità + 6 minuti in 2ª velocità (spirale)   |
| <b>TEMPERATURA IMPASTO:</b>  | ca. 27 °C   |
| <b>RIPOSO:</b>               | nessuno   |
| <b>PEZZATURA:</b>            | 1,800 kg per spezza-arrotondatrice 30 pezzi   |
| <b>RIPOSO INTERMEDIO:</b>    | 15 minuti   |
| <b>LAVORAZIONE:</b>          | krapfen   |
| <b>LIEVITAZIONE FINALE:</b>  | 75 minuti a 35 °C e 80 % U.R.   |
| <b>OPERAZIONI PRECEDENTI</b> |   |
| <b>LA FRITTURA:</b>          | lasciare i krapfen a temperatura ambiente per circa 20 minuti   |
| <b>FRITTURA:</b>             | utilizzare olio alla temperatura di 170 °C e friggere i krapfen per un totale di 8 minuti con le seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 minuti da un lato, quindi girare i krapfen e friggere</li> <li>• 3 minuti dal lato opposto, girare nuovamente i krapfen e friggere</li> <li>• 1 minuto dal primo lato, infine rigirare il krapfen e friggere</li> <li>• 1 minuto dal lato opposto</li> </ul> |
| <b>OPERAZIONI DOPO</b>       |   |
| <b>LA FRITTURA:</b>          | farcire con MELLA CREMAPASTICCERA e spolverare con zucchero a velo  |