

Bauletto albicocca e cioccolato con DOLCI SUPERSOFT

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
Totale impasto	14,520 kg

Impasto:	3 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Lievitazione:	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
Totale impasto	26,400 kg

Impasto:	8 minuti in 1 ^a velocità + 8 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Lavorazione:	in 1 ^a 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 2 ^a 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 1 ^a 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 400 g 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

