

# Grandi Occasioni



*Semplicemente  
Artigianale!*



# Grandi Occasioni

Panettone, Pandoro e Colomba sono i protagonisti indiscussi delle nostre festività: i Grandi Lievitati per eccellenza, testimoni di una lunga tradizione che si tramanda da generazioni.

**GRANDI OCCASIONI** è la selezione IREKS di ingredienti di alta qualità per Grandi Lievitati fedeli alla tradizione. Al suo interno, il lievito naturale IREKS ed altri ingredienti selezionati sono attentamente bilanciati per garantire risultati eccezionali e costanti nel tempo.

Qualità e semplicità: questi sono i "plus" che rendono **GRANDI OCCASIONI** la base ideale per le vostre creazioni!

IREKS mette a disposizione i migliori ingredienti, al Professionista il compito di aggiungere passione ed esperienza per rendere unici i propri Grandi Lievitati.

I vantaggi di **GRANDI OCCASIONI**:

- impasti facilmente lavorabili
- elevata stabilità in lievitazione
- struttura interna con alveolatura tipica
- freschezza prolungata nel tempo



## Panettone Artigianale

### Pre-impasto:

Farina di frumento tenero (W 400)	1,500 kg
GRANDI OCCASIONI	7,500 kg
Burro morbido	2,250 kg
Tuorlo	1,500 kg
Lievito	0,010 kg
Acqua	4,150 l
<b>Totale</b>	<b>16,910 kg</b>

**IMPASTO:** ca. 20 minuti 1ª velocità (con impastatrice a spirale). Impastare GRANDI OCCASIONI, farina, lievito, acqua e metà dei tuorli; ad impasto ben formato, aggiungere gradualmente ed in modo alternato il burro ed i restanti tuorli

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C

**RIPOSO IMPASTO:** ca. 12 ore a 27 °C e 75% U.R. Si consiglia di fare una spia in una caraffa da 1 l con 0,400 kg di pasta. Quando questa raggiungerà il livello corrispondente ad 1 l, procedere con il successivo impasto

### Impasto:

Pre-impasto	16,910 kg
GRANDI OCCASIONI	4,000 kg
Burro morbido	4,000 kg
Tuorlo	3,000 kg
Miele	2,250 kg
Aromi (vaniglia, limone, arancio)	q. b.
Uvetta	4,500 kg
Canditi	4,500 kg
<b>Totale</b>	<b>39,160 kg</b>

**IMPASTO:** ca. 10 minuti in 1ª velocità + 10 minuti in 2ª velocità (con impastatrice a spirale). Impastare 1ª velocità il pre-impasto, GRANDI OCCASIONI e ca. 0,500 kg di tuorlo; a maglia glutinica ben formata, aggiungere il miele in 2 fasi facendolo incorporare in modo uniforme. Una volta ottenuto un impasto liscio, omogeneo e ben incordato, passare in 2ª velocità ed aggiungere gradualmente

ed in modo alternato, il burro mischiato agli aromi ed i restanti tuorli. Quindi, tornare in 1ª velocità, controllare la temperatura dell'impasto ed aggiungere i canditi e l'uvetta

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C (se risultasse diversa, regolarla riscaldando o raffreddando i canditi e l'uvetta prima della loro aggiunta)

**RIPOSO IMPASTO:** 45 - 60 minuti a 28 °C e 75% U.R

**PEZZATURA:** 0,820 kg per stampi da 0,750 kg  
1,070 kg per stampi da 1,000 kg  
spezzare l'impasto nelle pezzature desiderate e pirlare a sfera dando forza

**RIPOSO INTERMEDIO:** 5 - 10 minuti fino alla formazione di una leggera "pelle"

**LAVORAZIONE:** ri-pirlare le pastelle dando forza e porle a lievitare con la chiusura rivolta verso il basso, negli appositi stampi

**LIEVITAZIONE FINALE:** 4 - 5 ore a 30 °C e 75% U.R.; quando le pastelle raggiungono il bordo dello stampo, procedere con la cottura

### OPERAZIONI PRECEDENTI

**LA COTTURA:** prima di infornare, fare superiormente un'incisione a croce con una lametta ben affilata, procedere con la scarpatura e aggiungere una noce di burro al centro

**COTTURA:** infornare a 175 °C e abbassare subito a 160 °C.

Gli ultimi 15 minuti aprire il tiraggio  
45 - 50 minuti per panettoni 0,750 kg  
50 - 55 minuti per panettoni 1,000 kg

### OPERAZIONI DOPO

**LA COTTURA:** terminata la cottura (temperatura al cuore di 97 °C) e prima di insacchettare, appendere i panettoni capovolti con gli appositi ferri e lasciare raffreddare completamente (6 - 8 ore) a temperatura ambiente



# Pandoro Artigianale

## Pre-impasto:

Farina di grano tenero (W 350)	1,500 kg
GRANDI OCCASIONI	7,500 kg
Burro morbido	2,250 kg
Uova	2,000 kg
Tuorlo	1,500 kg
Lievito	0,010 kg
Acqua	1,550 l
<hr/> Totale impasto	<hr/> 16,310 kg

**IMPASTO:** ca. 35 minuti in 1ª velocità (con impastatrice a spirale). Impastare GRANDI OCCASIONI, farina, lievito, acqua e  $\frac{3}{4}$  delle uova per ca. 5 minuti fino alla formazione della maglia glutinica. Aggiungere gradualmente le restanti uova ed il tuorlo, quindi incorporare il burro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C

**RIPOSO IMPASTO:** ca. 12 ore a 27 °C e 75% U.R. Si consiglia di fare una spia in una caraffa da 1 l con 0,400 kg di pasta. Quando questa raggiungerà il livello corrispondente ad 1 l, procedere con il successivo impasto

## Impasto:

Pre-impasto	16,310 kg
GRANDI OCCASIONI	4,000 kg
Burro morbido	3,500 kg
Zucchero	3,100 kg
Uova	2,700 kg
Burro di cacao	0,500 kg
Aroma vaniglia	q. b.
<hr/> Totale impasto	<hr/> 30,110 kg

**IMPASTO:** ca. 10 minuti in 1ª velocità + 15 minuti in 2ª velocità (con impastatrice a spirale). Impastare in 1ª velocità il pre-impasto, GRANDI OCCASIONI, parte dello zucchero e metà delle uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Introdurre quindi il restante zucchero e successivamente le restanti uova. In 2ª velocità aggiungere gradualmente l'aroma, il burro e per ultimo il burro di cacao

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C

**RIPOSO IMPASTO:** 45 - 60 minuti a 28 °C e 75% U.R.

**PEZZATURA:** 0,550 kg per pandori da 0,500 kg  
0,820 kg per pandori da 0,750 kg  
1,070 kg per pandori da 1,000 kg  
spezzare l'impasto nelle pezzature desiderate e pirlare a sfera dando forza

**RIPOSO INTERMEDIO:** 5 - 10 minuti fino alla formazione di una leggera "pelle"

**LAVORAZIONE:** ri-pirlare le pastelle dando forza e porle a lievitare con la chiusura rivolta verso il basso, negli appositi stampi precedentemente imburrati

**LIEVITAZIONE FINALE:** ca. 5 ore a 30 °C 75% U.R.; quando le pastelle riempiranno totalmente lo stampo, ovvero nella parte centrale l'impasto supererà di 2 cm il bordo dello stampo, procedere con la cottura

**COTTURA:** infornare a 175 °C e abbassare subito 155 °C. Gli ultimi 10 minuti aprire il tiraggio  
30 - 35 minuti per pandori da 0,500 kg  
45 - 50 minuti per pandori da 0,750 kg  
50 - 55 minuti per pandori da 1,000 kg

## OPERAZIONI DOPO

**LA COTTURA:** terminata la cottura (temperatura al cuore di 97 °C), lasciar raffreddare i pandori negli stampi per almeno 3 ore. Dopo averli estratti dagli stampi, prima di insacchettarli, si consiglia di lasciarli asciugare ulteriormente per un paio d'ore a temperatura ambiente



# Colomba Artigianale

## Pre-impasto:

Farina di frumento tenero (W 350)	1,500 kg
GRANDI OCCASIONI	7,500 kg
Burro morbido	2,250 kg
Tuorlo	1,500 kg
Lievito	0,010 kg
Acqua	3,500 l
<b>Totale impasto</b>	<b>16,260 kg</b>

**IMPASTO:** ca. 20 minuti in 1<sup>a</sup> velocità (con impastatrice a spirale). Impastare GRANDI OCCASIONI, farina, lievito, acqua e metà dei tuorli; ad impasto ben formato, aggiungere gradualmente ed in modo alternato il burro ed i restanti tuorli

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C

**RIPOSO IMPASTO:** ca. 12 ore a 27 °C e 75% U.R. Si consiglia di fare una spia in una caraffa da 1 l con 0,400 kg di pasta. Quando questa raggiungerà il livello corrispondente ad 1 l, procedere con il successivo impasto

## Impasto:

Pre-impasto	16,260 kg
GRANDI OCCASIONI	4,000 kg
Burro morbido	4,000 kg
Tuorlo	3,000 kg
Miele	2,250 kg
Aromi (vaniglia, limone, arancio)	q. b
Canditi	10,000 kg
<b>Totale impasto</b>	<b>39,510 kg</b>

**IMPASTO:** ca. 10 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + 10 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (con impastatrice a spirale). Impastare 1<sup>a</sup> velocità il pre-impasto, GRANDI OCCASIONI e ca. 0,500 kg di tuorlo; a maglia glutinica ben formata, aggiungere il miele in 2 fasi facendolo incorporare in modo uniforme. Una volta ottenuto un impasto

liscio, omogeneo e ben incordato, passare in 2<sup>a</sup> velocità ed aggiungere gradualmente ed in modo alternato, il burro mischiato agli aromi ed i restanti tuorli. Quindi, tornare in 1<sup>a</sup> velocità, controllare la temperatura dell'impasto ed aggiungere i canditi

**TEMPERATURA IMPASTO:** 26 - 28 °C (se risultasse diversa, regolarla riscaldando o raffreddando i canditi prima della loro aggiunta)

**RIPOSO IMPASTO:** 45 - 60 minuti a 28 °C e 75% U.R.

**PEZZATURA:** per colombe da 0,750 kg:  
 pastelle da 0,290 kg per le ali  
 pastelle da 0,390 kg per il corpo  
 per colombe da 1,000 kg:  
 pastelle da 0,370 kg per le ali  
 pastelle da 0,550 kg per il corpo  
 spezzare l'impasto nelle pezzature desiderate e pirlare a sfera dando forza

**RIPOSO INTERMEDIO:** 5 - 10 minuti fino alla formazione di una leggera "pelle"

**LAVORAZIONE:** formare i filoncini, disporli incrociati e con la chiusura rivolta verso il basso negli appositi stampi, sovrapponendo il "corpo" alle "ali"

**LIEVITAZIONE FINALE:** 4 - 5 ore a 30 °C e 75% U.R.; quando i filoncini, raggiungeranno il bordo dello stampo, procedere con la cottura

## OPERAZIONI PRECEDENTI

**LA COTTURA:** prima di infornare, coprire la superficie della colomba con glassa preparata con MELLA ALLAMANDORLA; distribuirvi sopra la quantità desiderata di mandorle grezze intere, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo  
**COTTURA:** infornare a 175 °C e abbassare subito a 160 °C. Gli ultimi 15 minuti aprire il tiraggio

45 - 50 minuti per colombe da 0,750 kg  
 50 - 55 minuti per colombe da 1,000 kg

## OPERAZIONI

**DOPO LA COTTURA:** terminata la cottura (temperatura al cuore di 97 °C) e prima di insacchettare, appendere le colombe capovolte con gli appositi ferri e lasciare raffreddare completamente (6 - 8 ore) a temperatura ambiente