

## Bauletto Dolcefarro

### con DOLCI SUPERSOFT e FIORDIFARRO

#### Primo impasto:

DOLCI SUPERSOFT	12,500 kg
FIORDIFARRO	1,100 kg
Lievito	0,230 kg
Acqua	
(temperatura relativa a quella finale dell'impasto)	6,750 l
<b>Totale impasto</b>	<b>20,580 kg</b>

Impasto:	3 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 6 minuti in 2 <sup>a</sup> 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	20,580 kg
FIORDIFARRO	0,710 kg
Burro morbido	5,000 kg
Zucchero	1,890 kg
Tuorlo d'uovo	1,890 kg
Miele	0,670 kg
AROMA VANIGLIA EUROPA DD	
(dose consigliata 3g/kg di massa)	0,100 kg
Gocce di marmellata di albicocca	4,500 kg
Chunks di cioccolato	2,400 kg
<b>Totale impasto</b>	<b>37,740 kg</b>

Impasto:	8 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 8 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 - 28 °C
Lavorazione:	in 1 <sup>a</sup> velocità aggiungere al primo impasto, FIORDIFARRO, 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 <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 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 0,430 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”.
- Operazioni precedenti glassare la superficie del bauletto con ca. 0,050 kg di glassa, ottenuta con MELLA ALLAMANDORLA e decorare con ca. 0,015 kg di zucchero a granella (misura media)
- la cottura:
- 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. Terminata la cottura, girare i bauletti con i con ferri “gira-panettone”



SERVIZIO RICETTE

