

## Bauletto dolce con lime e cocco con GRANDI OCCASIONI

### Preimpasto:

GRANDI OCCASIONI	7,830 kg
Purea di cocco	2,610 kg
Lievito	0,300 kg
Tuorlo	1,300 kg
Acqua	0,870 l
<b>Totale</b>	<b>12,910 kg</b>

**Impasto:** ca. 20 minuti in 1<sup>a</sup> velocità (con impastatrice a spirale). Impastare GRANDI OCCASIONI, la purea di cocco, l'acqua e metà dei tuorli; ad impasto ben formato, aggiungere gradualmente i restanti tuorli fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

**Temperatura impasto:** 26 - 28 °C

**Riposo impasto:** ca. 2 ore a 30 °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 1l, procedere con il successivo impasto

### Impasto:

Pre-impasto	12,910 kg
GRANDI OCCASIONI	3,480 kg
Burro	5,220 kg
Tuorlo	2,600 kg
Purea di cocco	1,300 kg
Miele aromatizzato al lime (aromatizzare con zeste grattugiate di 6 lime)	0,980 kg
Zucchero aromatizzato al lime (aromatizzare con zeste grattugiate di 6 lime)	0,980 kg
<b>Lime semi candito a cubetti</b>	<b>3,950 kg</b>
<b>Totale</b>	<b>31,420 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 in 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 e lo zucchero in 2 fasi incorporandoli in modo uniforme. Una volta ottenuto un impasto liscio, omogeneo e ben incordato, passare in 2<sup>a</sup> velocità, aggiungere gradualmente ed in modo alternato il burro, i restanti tuorli e la purea di cocco. Quindi tornare in 1<sup>a</sup> velocità, controllare la temperatura dell'impasto ed aggiungere il lime semi candito

**Temperatura impasto:** 26 – 28 °C (se risultasse diversa, regolarla riscaldando o raffreddando i canditi prima della loro aggiunta)

**Riposo impasto:** 45 - 60 minuti a 30° C con 75% U.R.

Pezzatura:	0,430 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:	formare le pastelle a filoncino dando forza e porle a lievitare con la chiusura rivolta verso il basso, negli appositi stampi
Lievitazione finale:	porre le pastelle in cella di lievitazione per ca. 2 ore a 30 °C, 75% U.R.
Operazioni precedenti	
la cottura:	incidere la superficie dei bauletti longitudinalmente con una lametta
Cottura:	infornare a 170 °C e cuocere per ca. 35 minuti. Dopo 20 minuti, aprire il tiraggio e abbassare la temperatura di 20 °C
Operazioni dopo	
la cottura:	terminata la cottura (temperatura al cuore di 96°C) e prima di insacchettare, appendere i bauletti capovolti con gli appositi ferri e lasciare raffreddare completamente (ca. 6 - 8 ore) a temperatura ambiente, una volta tolti dagli appositi ferri decorare la superficie con sciroppo di zucchero aromatizzato al lime (0,400 kg zucchero, 0,200 kg acqua, succo di 1 lime portare a bollore) e cocco rapè

