

Lievitato in vasocottura con GRANDI OCCASIONI

Pre impasto:

GRANDI OCCASIONI	0,750 kg
Farina di frumento tenero (W 350)	0,150 kg
Lievito	0,035 kg
Tuorlo	0,150 kg
Acqua	0,350 l
Totale	1,435 kg

Impasto: 20 minuti in prima velocità, impastare GRANDI OCCASIONI, la farina, 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: 2 ore a 30°C

Impasto:

Pre impasto	1,435 kg
GRANDI OCCASIONI	0,400 kg
Miele	0,225 kg
Tuorlo	0,300 kg
Burro	0,600 kg
Uvetta	0,450 kg
Canditi	0,450 kg
Totale	3,860 kg

Tempo d'impasto: impastare il pre impasto e GRANDI OCCASIONI, successivamente aggiungere il miele in 2 step. Una volta ottenuto un impasto omogeneo e liscio, in seconda velocità aggiungere gradualmente burro e tuorli alternandone l'inserimento. quindi tornare in prima velocità ed aggiungere l'uvetta ed i canditi.

Temperatura impasto: 26 – 28 °C

Riposo impasto: 45- 60 minuti a 30° C con 70% U.R.

Pezzatura: ca. 0,230 kg per vasi da 0,750 l

Lievitazione finale: 2 ore a 30 °C.

Cottura: 180 °C abbassando a 160°C, per ca. 25 minuti. A metà cottura aprire il tiraggio.

Istruzioni:

dopo il riposo impasto dividere le pastelle e formare a sfera senza dare però forza all'impasto. Inserirle nei vasetti che non devono assolutamente essere imburrati e porre a lievitare e poi cuocere. Terminata la cottura (temperatura al cuore almeno 98 °C) chiudere il vaso ancora bollente con l'apposito tappo con guarnizione fissandolo con i ganci in dotazione e girarlo a testa in giù per favorire la formazione dell'effetto "sottovuoto".

