



PRIME COLAZIONI

Con il Maestro **Achille Zoia**
E il Tecnico **Mattia Masala**

10 Settembre 2019

SOMMARIO

PANETTONE ANANAS E MARZAPANE AL PISTACCHIO	2
CORNETTO LIEVITO MISTO, VENEZIANA LIEVITO MISTO	4
PASTA PER CROISSANT E DANESI	5
DANESI CON CREMA FRANGIAPANE AL COCCO, DANESI COCCO – ANANAS	6
DANESI CON MELE CARAMELLATE, DANESI AL PISTACCHIO	7
DANESI NOCCIOLE - ALBICOCCA	8
KRANZ	9
PASTA SFOGLIA AL VERMOUTH BIANCO, BABA' 8 SECONDI	10
PESCHE DI PRATO	11



Carra
Distribuzione



PANETTONE ANANAS E MARZAPANE AL PISTACCHIO

1° Impasto:

g	4000	Farina tipo 00 "Panettone Z" Molino Dallagiovanna
g	1500	zucchero
g	2000	acqua
g	1200	tuorli
g	1500	burro
g	1300	lievito
g	50	malto
g	5	lievito di birra.

Procedimento:

Nell'impastatrice, mettere lo zucchero e l'acqua tiepida, aggiungere la farina ed il lievito e, dopo 10-15 minuti, il burro morbido ma non sciolto e i tuorli.

Lasciare lavorare la pasta fino a che sia quasi liscia, stando attenti che non diventi lucida.

Riporre in un contenitore a lievitare per 12 ore, fino a che non sia triplicato il volume.

2° Impasto:

g	1000	Farina tipo 00 "Panettone Z" Molino Dallagiovanna
g	1000	zucchero
g	250	miele
g	1300	tuorli
g	50	sale
g	1500	burro
g	5	lievito di birra
g	20	vaniglia
g	2000	uva sultanina
g	1000	cubetti ananas
g	1000	cubetti al marzapane al pistacchio.

Procedimento:

Mettere nell'impastatrice il pre-impasto, la farina e impastare per circa 15 minuti; aggiungere lo zucchero e lasciare asciugare.

Aggiungere lentamente i tuorli, il sale, per ultimo il burro e infine, inserire la frutta e i cubetti di marzapane molto freddi.

Far riposare l'impasto circa 60 minuti, pirlare e mettere nei pirottini.

Far lievitare per 5/6 ore in cella di lievitazione a 30°.

Cuocere a 180° (per 1000g di prodotto la cottura è di 45/50 min).

Temperatura interna: 92/97°

Per la glassa:

g	400	mandorle
g	100	armelline
g	200	ananas candito
g	1000	zucchero
g	400/500	albume



CORNETTO LIEVITO MISTO

Ingredienti:

g	1000	Farina tipo 00 "Brioche Soft" Molino Dallagiovanna
g	250	lievito naturale
g	550	uova
g	250	zucchero
g	200	burro se anidro gr 180
g	15	sale
g	50	latte magro in polvere
g	50	lievito di birra

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Dividere i pastelli nei pesi desiderati e metterli in frigo per 12 – 14 ore. Sfogliare con 250gr, dando 3 pieghe a 3.

Questa pasta è molto duttile e si presta a vari usi: focacce, panfrutti, ecc.

VENEZIANA LIEVITO MISTO

Esempio una ricetta più ricca:

g	1000	Farina "Brioche Soft" Molino Dallagiovanna
g	300	zucchero
g	50	miele
g	400	burro
g	150	latte magro in polvere
g	400	uova
g	200	tuorli
g	15	sale
g	250	lievito naturale
g	50	lievito di birra



PASTA PER CROISSANT E DANESI

Ingredienti:

g	1000	Farina tipo 00 "Brioche Soft" Molino Dallagiovanna
g	25	sale
g	120	zucchero
g	150	burro
g	250	acqua
g	50	lievito di birra
g	250	uova

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti.

Pesare i pastelli del peso desiderato e lasciar riposare per 45 minuti.

Ammorbidire per qualche minuto, quindi incorporare gr 300 di burro per ogni kg di pasta.

Per il croissant dare 3 pieghe da 3.

Danesi una in 4 e una in 3.



DANESI CON CREMA FRANGIPANE AL COCCO

Composizione:

- pasta per danesi
- crema frangipane al cocco
- banane a rondelle

Procedimento:

Stendere la pasta delle danesi all'altezza di 3 mm. Tagliare dei rettangoli 9x14, lucidare i bordi e guarnire con la crema al cocco. Aggiungere due rondelle di banane. Ricoprire ripiegando su se stessi e lucidare con uova sbattute. Lasciare lievitare per 80-90 minuti a 25-27°C. Decorare con due sottili rondelle di banana e cuocere a 200°C per 15-20 minuti.

Crema frangipane al cocco:

g	100	burro
g	100	zucchero
g	100	cocco rapé
g	100	uova
g	50	amido (riso frumento o mais)

Amalgamare tutti gli ingredienti.

DANESI COCCO – ANANAS

Composizione:

- pasta per danesi
- crema frangipane al cocco
- ananas sciroppato

Procedimento:

Stendere la pasta per danesi a mm. 4 . Tagliare alla misura di cm. 5x15. Incidere al centro e intrecciare la pasta entrando con la pasta non tagliata nella parte tagliata.

Lasciare lievitare per 90 minuti, decorare con la crema frangipane al cocco e con piccoli tranci di ananas sciroppato, ben scolato e decorato con il cannello del - fuoco a gas. Cuocere a 200-210°C per 15 - 18 minuti.

Crema frangipane al cocco:

g	100	burro
g	100	zucchero
g	100	cocco rapé
g	100	uova
g	50	amido (riso frumento o mais)

Amalgamare tutti gli ingredienti.



DANESI CON MELE CAMELLATE

Ingredienti e componenti:

- pasta per croissant
- mele caramellate
- sciroppo

Procedimento:

Stendere la pasta per croissant all'altezza di 4,5 mm e tagliare dei quadrati con il lato di 9 cm. Incidere un'estremità a semicerchio con mezzo coppa pasta del diametro di 70 mm. Chiudere con la parte tagliata. Lasciare lievitare per 60 – 70 minuti. Lucidare. Decorare con le mele caramellate e cuocere per 18 – 20 minuti a 210°C a valvola aperta. Lo sciroppo può essere passato a caldo, gelatinare a freddo.

Per le mele caramellate:

g	800	mele
g	70	panna
g	130	miele di lavanda polvere di cannella

Cuocere il miele a caramello, de caramellare con la panna e ridurre. Unire le mele tagliate a cubetti piccoli e cuocere per 5 minuti. Aggiungere eventualmente la cannella e raffreddare

DANESI AL PISTACCHIO

Ingredienti e componenti:

- pasta per danesi
- crema al pistacchio
- uova

Procedimento:

Stendere la pasta a 3 mm di spessore. Ricoprire con la crema al pistacchio, tranne che al centro dove sarà decorato con uova. Arrotolare le due estremità verso il centro. Passare per qualche minuto al congelatore per facilitare il taglio. Tagliare e far lievitare per 100 minuti. Dorare e cuocere per 20 minuti a 200°C.

Per la crema al pistacchio:

g	300	crema pasticcera
g	50	pistacchio
g	1	noce moscata



DANESI NOCCIOLE - ALBICOCCA

Ingredienti e componenti:

- pasta per croissant
- granella di frolla
- crema pasticcera
- albicocche

Procedimento:

Stendere la pasta all'altezza di 4 mm.

Tagliare dei quadrati 9X9 cm.

Spennellare i quadrati uova sbattute e passarli nella granella, lasciare lievitare sulle teglie per 90 minuti.

Mettere al centro uno spuntone di crema pasticcera sulla quale verranno depositate delle albicocche sciroppate.

Passare al bruciatore le albicocche (zucchero a velo sulle briciole).

Cuocere a 210°C per 15-18 minuti.

Per la granella di frolla

g	100	polvere di nocciole
g	100	burro
g	100	farina
g	80	zucchero

Impastare tutti gli ingredienti come per la pasta frolla e mettere in frigorifero dopo aver passato in un setaccio a maglie grosse.



KRANZ

Componenti:

- Pasta lievito misto
- Pasta Sfoglia

Procedimento:

Stendere un rettangolo di lievito misto alto cm 1.5, lucidare la superficie con uovo e spargervi sopra dei cubetti di cedro/arancia candita/uva sultanina/zucchero in granella.

Sopra questo rettangolo stendere un rettangolo di sfoglia, di mm 2 di spessore; lucidare, mettere la frutta e continuare alternando così gli strati finché ve ne saranno 7 (3 di pasta lievitata e 4 di sfoglia), partendo dalla sfoglia.

Fare aderire bene tutti gli strati e tagliare delle strisce da cm 10 a 20. Da queste tagliare dei rettangoli da 3/4 cm; attorcigliarli uniformemente e metterli su placche con carta da cottura. Lucidare bene con del tuorlo d'uovo, far lievitare fino al doppio del volume iniziale; lucidare nuovamente con uovo prima di cuocere.

Subito dopo cotto, pennellare con della marmellata di albicocche bollente e passare con della ghiaccia all'acqua; poi mettere della granella di zucchero grossa.

Per un peso di g 500, cuocere in forno a valvola aperta a 175°C per 25 minuti.



PASTA SFOGLIA AL VERMOUTH BIANCO

Pastello:

g	600	Farina "Brioche Soft" Molino Dallagiovanna
g	60	Tuorli d'uovo
g	150	Vermouth
g	150	Acqua
g	15	Sale

Impastare e riposare

Panetto:

g	400	Farina "Brioche Soft" Molino Dallagiovanna
g	1000	Burro

Formare la sfoglia dando 1 x 3 - 1 x 4.
Lasciar riposare 30' poi ripetere l'operazione precedente. Coprire e riporre nel frigorifero.

BABA' 8 SECONDI

Ingredienti:

g	500	farina tipo 00 "Panettone Z" Molino Dallagiovanna
g	50	zucchero
g	200	burro
g	450	uova
g	50	tuorli
g	50	latte
g	35	lievito birra
g	10	sale
qb		aroma panettone

Procedimento:

Sciogliere nel latte burro e lievito, mettere il tutto nel cutter, lasciar girare per 6 secondi e pulire con marisa. Dopo di che far girare per altri 2 secondi e mettere il composto negli stampi. Far lievitare fino al suo riempimento.
Cuocere a 180°C , tanta platea.



PESCHE DI PRATO

Ingredienti:

g	1000	farina tipo 00 "Brioche Soft" Molino Dallagiovanna
g	600	uova
g	300	zucchero
g	300	burro
g	60	lievito di birra
g	20	sale
	qb	alkermes
	qb	aromi

Procedimento:

Impastare farina, lievito, uova e incordare.

Aggiungere lo zucchero in più volte aspettando che si incordi.

Terminare con burro, aromi e sale.

Far riposare a +4°C per 12 ore.

Pezatura 15 g