

Butterkuchen

mix per Paste lievitate al burro.

Linea pasticceria

Caratteristiche

- Miscela che consente la produzione di Paste Lievitate di alta qualità con estrema semplicità.
- La miscela contiene burro
- Qualità costante e risultato garantito nel tempo.
- Idoneo alla surgelazione.
- Adattabile alle esigenze del cliente
Ottimo rapporto qualità/prezzo.

Croissant al Burro

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Acqua	450-500 g
Lievito di birra	30-70 g
Aromi	q.b.

Temperatura impasto: 23-24°C

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti quindi fare i pastoni secondo necessità.

Riposo: 20 min. ca.

Incorporare 250 g di margarina per ogni Kg di mix. Dare 2 pieghe a tre (semplici), quindi coprire la pasta con telo di nylon e riporla in frigo. Dopo 20 min. ca. dare ancora una piega a 3. Stendere dello spessore desiderato, tagliare a triangoli e formare secondo esigenza.

Lievitazione: 15-60 min. con umidità.

A lievitazione completa, lucidare con uovo sbattuto

Cottura: 180-200°C per 15-20 min. ca.

Chiacchiere e Bugie

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Farina di grano tenero	500 g
Zucchero	100 g
Uova	250 g
Vino bianco	250 g

Temperatura dell'impasto: 23-25°C

Modalità d'impiego:

Impastare molto bene tutti gli ingredienti per 5-10 min. Stendere l'impasto sottilissimo. Tagliare nella forma voluta e friggere a 180°C. Spolverare a piacere con zucchero a velo o con **POLVERE DI NEVE EXTRA.**

Brioche e Veneziane al burro

BUTTERKUCHEN	1.000 g
Acqua	350 g
Uova	150 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Temperatura impasto: 23-25°C

Modalità d'impiego:

Impastare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Lasciar riposare 25 min. Spezzare e formare secondo esigenza.

Lievitazione: 40-50 min. a 35°C con vapore.

Prima della cottura, lucidare le brioche con uovo sbattuto e guarnire con zucchero, oppure glassare a piacere.

Cottura: 200°C per 15 minuti circa.