

La qualità piace... Naturalmente!



GRANFESTA ALMONDGLASS

Le miscele per dolci da ricorrenza



GRANFESTA

Miscela completa con lievito naturale per lievitati da ricorrenza

Panettone / Veneziana lunga lievitazione	pag. 3
Pandoro a 3 impasti lunga lievitazione	pag. 4
Colomba lunga lievitazione	pag. 5
Panettone / Veneziana lievitazione giornaliera	pag. 6
Colomba lievitazione giornaliera	pag. 7
Dolce Giorno (tipo Buondi)	pag. 8
Croissant con lievito naturale	pag. 9
Brioche per granita e gelato con lievito naturale	pag. 10

ALMONDGLASS

Miscela in polvere alla mandorla, palmfree per glassare Panettoni, Colombe, Veneziane, Galup ecc...

Miscela per glassa alla mandorla palmfree	pag. 11
---	---------

Panettone / Veneziana

lunga lievitazione

PREIMPASTO

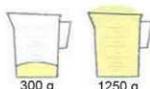
	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	1
Tot	1.901

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 10/12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.901
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Uvetta sultanina	400
Arancia candita	150
Cedro candito	150
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.381

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 min. in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

PANETTONE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

VENEZIANA: Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min, (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

Pandoro

a 3 impasti a lunga lievitazione

PRIMO IMPASTO

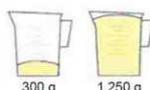
	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Uova intere cat. A	250 g
Tuorlo cat. A	150 g
Latte	300 g
Burro	60 g
Lievito di birra	1 g
Totale	1.911 g

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Temperatura impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 26/28°C, 80% U.R. per 10-12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



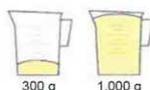
LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

SECONDO IMPASTO

	Q.tà (g)
Farina W 360	200 g
Acqua	120 g
Lievito di birra	12 g
Totale	332 g

PROCEDIMENTO

(da farsi un'ora prima che il 1° impasto sia quintuplicato). Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 45 min. ca, e comunque fino a che l'impasto sia quadruplicato.



LA SPIA: introdurre 300 g di impasto in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

EMULSIONE

	Q.tà (g)
Burro	600 g
Zucchero a velo	400 g
Burro di cacao sciolto	40 g
Aroma	q.b.
Totale	1.040 g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti.

Temperatura di riferimento: 20°C.

PROCEDIMENTO

Impastare il 1° e 2° impasto, fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto; aggiungere l'emulsione in 2 ripetizioni e continuare ad impastare sino ad ottenere una massa omogenea.

Temperatura impasto: 26/29°C

Lasciar puntare l'impasto per 60 min ca. in cella a 28/30°C, 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte, depositare negli appositi stampi precedentemente unti.

Lievitazione: 4 ore circa in cella a 27/30°C, 80% U.R. estrarre quando l'apice della pasta è a filo dello stampo. Cuocere in forno a platea a 180°C per 70 min. ca. (per pezzature da 1.000 g), aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura.

Togliere dagli stampi dopo 2 ore dalla cottura.

Rifinire come d'abitudine.

TERZO IMPASTO

	Q.tà (g)
1° impasto	1.911 g
2° impasto	332 g
Emulsione	1.040 g
Totale	3.283 g

Colomba

lunga lievitazione

PREIMPASTO

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	1
Tot	1.901

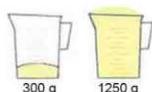
PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 26/28°C 80% U.R. per 10/12 ore o comunque fino a che l'impasto sia quintuplicato.



LA SPIA: introdurre 300g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.250 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.901
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Arancia candita	600
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.281

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea.

A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

COLOMBA: Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali.

Porre gli stampi a far lievitare per 5 ore circa in cella di lievitazione a 27/30° C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180° C per circa 55 minuti per pezzature da 1 kg, aprire la valvola gli ultimi 10 min. di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95/96° C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.

Panettone / Veneziana

lievitazione giornaliera

PREIMPASTO

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	25
Tot	1.925

IMPASTO

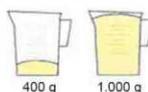
	Q.tà (g)
Preimpasto	1.925
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Uvetta sultanina	400
Arancia candita	150
Cedro candito	150
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.405

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 28/30°C 80% U.R. per 2 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino a ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/29°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

PANETTONE: Porre l'impasto negli appositi stampi alti e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Prima di infornare, tagliare a croce la superficie e porre nell'incrocio dei tagli una noce di burro. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 min di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

VENEZIANA: Porre l'impasto negli appositi stampi bassi e far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30°C con 80% U.R. Estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo. Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180°C per circa 55 min (per le pezzature da 1 kg). Aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura, fino al raggiungimento della temperatura di 95-96°C al "cuore" del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino a completo raffreddamento.

Colomba

lievitazione giornaliera

PREIMPASTO

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Acqua	450
Tuorlo uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	25
Tot	1.925

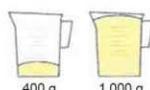
PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Quindi incorporarvi il burro.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

Far lievitare in cella a 28/30°C 80% U.R. per 2 ore ca. o comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.925
Farina W340/360	200
Zucchero	250
Tuorlo uovo cat. A	100
Burro	200
Arancia candita	600
Miele di Acacia	30
Aromi	q.b.
Tot	3.305

PROCEDIMENTO

Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo il miele, gli aromi ed i tuorli continuando ad impastare fino ad ottenere una massa omogenea. A questo punto aggiungere il burro e successivamente terminare aggiungendo la frutta.

Temperatura d'impasto: 26/28°C.

Lasciar puntare l'impasto per 45/60 minuti in cella a 27/30°C. 80% U.R.

Spezzare e tornire due volte.

COLOMBA: Porzionare formando il corpo della colomba che sarà i 2/3 del peso totale, depositandolo con la chiusura in basso negli appositi stampi, formare le ali.

Porre gli stampi a far lievitare per 3 ore circa in cella di lievitazione a 27/30° C con 80 % U.R. estrarre quando l'apice della pasta arriva ad 1 cm dal bordo dello stampo.

Glassare con **Almondglass**, aggiungere le mandorle, lo zucchero in granella e lo zucchero a velo. Cuocere in forno a platea a 180° C per circa 55 minuti per pezzature da 1 kg, aprire la valvola gli ultimi 10 minuti di cottura fino al raggiungimento della temperatura di 95/96° C al cuore del prodotto. Appena sfornati capovolgerli con gli appositi spilli fino al completo raffreddamento.

Granfesta

Dolce Giorno

(tipo Buondì)

PREIMPASTO

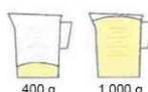
	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000
Latte	500
Tuorlo d'uovo cat. A	150
Burro	200
Zucchero	100
Lievito di birra	25
Totale	1.975

PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti, fatta eccezione del burro, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, incorporarvi il burro fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C.

Far lievitare in cella a 30°C per 60 min. e comunque fino a che l'impasto sia triplicato.



LA SPIA: introdurre 400 g di PREIMPASTO in un litro graduato. La lievitazione sarà ultimata quando l'impasto avrà raggiunto il volume di 1.000 cc.

IMPASTO

	Q.tà (g)
Preimpasto	1.975
Farina W340 / 360	200
Zucchero	250
Tuorlo d'uovo cat. A	100
Burro	250
Miele di acacia	50
Aroma vaniglia	q.b.
Tot	2825

PROCEDIMENTO

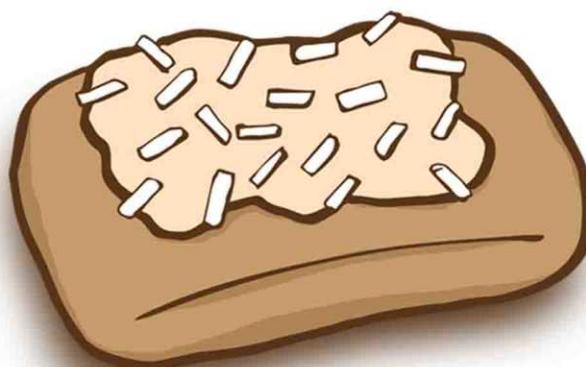
Impastare il preimpasto e la farina fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e continuare ad impastare fino al suo completo assorbimento; proseguire aggiungendo i tuorli ed impastare fino a che la massa non appaia omogenea. A questo punto aggiungere il burro, l'aroma ed il miele.

Temperatura d'impasto: 26/28°C

Lasciar puntare l'impasto per 30 min. in cella a 27/30°C. spezzare al peso di 60 g, formare e mettere nell'apposito stampo. Far lievitare 120 min. ca. a 30°C. Estrarre, aspettare la formazione della pelle, quindi guarnire con **Almondglass**, zucchero in granella e spolverare con zucchero a velo.

Cottura Rotor: 170°C per 25 min.

Cottura Statico: 180°C per 30 min.



Croissant

con lievito naturale

RICETTA

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova Intere	100 g
Acqua	360 g
Lievito di birra	50 g
Totale	1.760 g
Burro o Margarina per sfogliare	550 g

PROCEDIMENTO

Impastare **Granfesta**, con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Temperatura impasto: 26°C.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero a + 5°C per 15 ore ca.

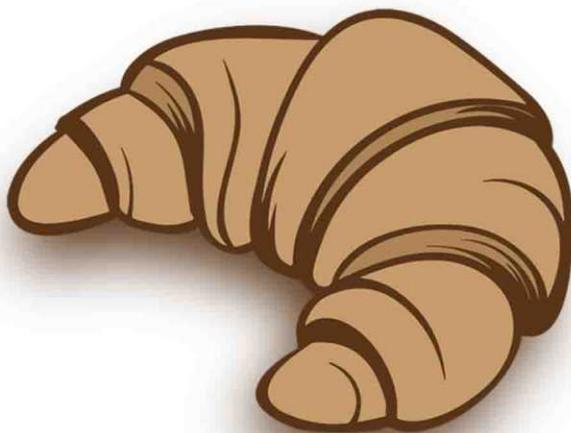
Sfogliare con il burro/ margarina dando 1 piega a 2 su tavolo e 2 a 3 in sfogliatrice.

Lasciar riposare 30 min. in frigorifero.

Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 60-90 min. ca.

Cottura: forno rotor 180°C per 24 min. ca.



Brioche per granita e gelato

con lievito naturale

RICETTA

	Q.tà (g)
GRANFESTA	1.000 g
Acqua	280 g
Zucchero	180 g
Uova Intere	250 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.
Burro	150 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro, sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

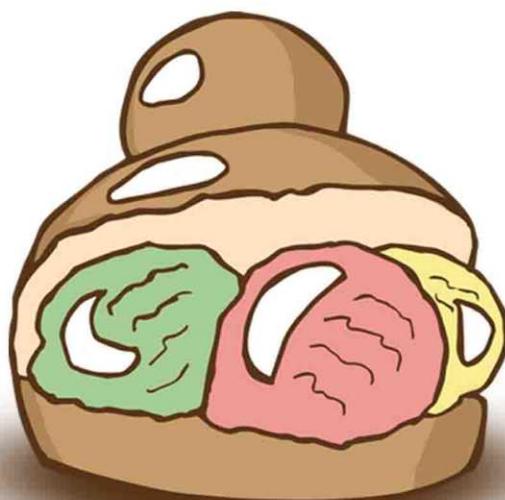
Incorporare infine il burro. Temperatura impasto: 26°C

Riposo impasto: 20 minuti a 30°C.

Pezzare e formare a piacere.

Lievitazione: 30 °C U.R. 70% per 50 min. ca.

Cottura: forno rotor 175°C per 18 min. ca.



Almondglass

Miscela per glassa alla mandorla palmfree

RICETTA

	Q.tà (g)
ALMONDGLASS	1.000
Albume	600
Tot	1.600

PROCEDIMENTO

Miscelare gli ingredienti in planetaria a media velocità per 3/4 minuti. Lasciar riposare l'impasto 60 minuti prima dell'utilizzo.

Si può utilizzare la seguente ricetta per glasse alla mandorla, su Colombe, Panettoni Galup, Veneziane, Brioche e prodotti lievitati in genere.

Almondglass



Nome prodotto: **GRANFESTA**

Codice Prodotto: **KOM9060**

Confezione: **sacco da 15 Kg**



Nome prodotto: **ALMONDGLASS**

Codice Prodotto: **KOM9061**

Confezione: **sacco da 10 Kg**



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

Assistenza
tecnica

Numero Verde
800-251859