

Farina Free LIEVITATI	
PRODOTTO:	Preparato per la produzione di prodotti dolciari lievitati senza glutine.
INGREDIENTI:	Fecola di patate, zucchero, farina di soia farina di riso, fibra di cicoria, fibra di psillyum, amido di mais, latte magro in polvere , sale marino, Addensanti: (gomma di guar, gomma di xantano), emulsionanti: (lecitine), aromi.

UTILIZZO

Panificazione: pane speciale dolce, all'uvetta, noci, ecc in tutte le pezzature.
Pasticceria: paste dolci lievitate, panettoni, pandori, veneziane, ecc..

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Insaccato
Peso netto	Sacchi di carta con interno politenato da 5- 10-15 Kg
Informazioni	Sul sacco vengono specificati nome della farina, lotto di produzione e data scadenza su etichetta
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 MESI massimo insaccato

VALORI NUTRIZIONALI SU 100GR DI PRODOTTO

Valore energetico	1428kJ 338 kcal
Grassi	3.3g
Di cui saturi	0.0g
Carboidrati	71.1g
Di cui zuccheri	29.4g
Fibra alimentare totale	9.8g
Proteine	5.9g
Sale	0.018mg

ALLERGENI

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA *	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **
Soia e prodotti a base di soia	si	si
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si	si

Note.

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

O.G.M.

Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE

MODALITA' D'IMPIEGO E DOSI CONSIGLIATE

COLOMBA - METODO DIRETTO (2 ore e 30' circa)

IMPASTO: Farina Free Lievitati gr. 1.000

Acqua gr. 250

Uovo intero gr. 1.150

Burro gr. 320

Miele gr. 100

Arancio (o altro ingrediente) gr. 140

Zucchero gr. 50

Lievito di Birra liofilizzato gr. 20

Aromi q.b. (eventualmente)

Glassa q.b. (eventuale)

(80 gr. zucchero, 100 gr. mandorle tritate, albume q.b.)

Tot. gr. 2.980

Mettere in una planetaria attrezzata con foglia, il preparato con il burro ammorbidito e impastare fino a che l'impasto diventa sabbioso (sablè). Aggiungere il lievito, e, gradatamente, le uova, il miele, gli eventuali aromi, e l'acqua. Aggiungere infine la frutta e completare l'impasto. Temperatura finale impasto: 28 °C.

Mettere negli stampi aiutandosi con un Sac a poche o con una spatola (il prodotto cotto ha un calo peso di circa il 10%). Far lievitare a 30°C con 75/80% U.R. per 90' circa (l'impasto sarà quasi triplicato).

Prima di informare aggiungere la glassa.

Cuocere con valvola chiusa osservando i seguenti tempi:

Forno Statico: 170°/180°C - 55/60 minuti pezzature da Kg. 1. - 45/50 minuti pezzature da kg. 0,5.



*Forno Rotor: 165°/175°C - 45/50 minuti pezzature da Kg. 1. - 35/40 minuti pezzature da kg. 0,5.
A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci e lasciati raffreddare per 9 - 10 ore prima di effettuare il confezionamento*

BRIOCHE e BOMBOLONI

IMPASTO: Farina Free Lievitati gr. 1.000

Uovo intero gr. 865 circa.

Burro (ammorbidito) gr. 200

Lievito di Birra liofilizzato gr. 20

Aromi q.b. (eventualmente)

Tot. gr. 2.090

Mettere in una planetaria attrezzata con frusta, il preparato con tutti gli ingredienti di cui sopra e impastare a velocità medio-alta fino a che l'impasto non risulti liscio e voluminoso. Temperatura finale impasto: 28 °C. Formare con Sac a poche (il prodotto cotto ha un calo peso di circa il 20%). Far lievitare a 30°C con 65/70% U.R. per 90' circa fino a che l'impasto sarà quasi duplicato.

Cuocere con valvola chiusa senza vapore osservando i seguenti tempi:

Forno Statico: 170°/180°C - 35/40 minuti pezzature da gr. 100.

Forno Rotor: 165°/175°C - 35/40 minuti pezzature da gr. 100.

Per il bombolone cuocere in friggitrice a 160 C° circa. Eventualmente farcire a piacere

DOLCE DI NATALE CLASSICO - METODO DIRETTO (3 ore circa)

IMPASTO: Farina Free Lievitati gr. 1.000

Acqua gr. 270

Uovo intero gr. 1.250

Burro gr. 320

Miele gr. 100

Uvetta gr. 215

Cedro gr. 140

Arancio gr. 140

Lievito di Birra liofilizzato gr. 20

Aromi q.b. (eventualmente)

Tot. gr. 3.455

Mettere in una planetaria attrezzata con foglia, il preparato, il miele, gli eventuali aromi, e cominciare ad impastare. Aggiungere lentamente le uova, facendolo lavorare fino a che non sia quasi liscio. Aggiungere gradatamente il burro ammorbidito (lasciandone 50 gr. circa per miscelarlo con uvetta e canditi) avendo cura che venga completamente assorbito dall'impasto. Aggiungere l'acqua utilizzando sempre le solite accortezze. Aggiungere infine la frutta miscelata con il burro messo da parte precedentemente e completare l'impasto. Temperatura finale impasto: 28 °C. Mettere negli stampi aiutandosi con un Sac a poche o con una spatola (il prodotto cotto ha un calo peso di circa il 10%).

Far lievitare a 30°C con 75/80% U.R. per 75' circa (l'impasto sarà quasi triplicato).

Cuocere con valvola chiusa osservando i seguenti tempi:

Forno Statico: 170°/180°C - 55/60 minuti pezzature da Kg. 1. - 45/50 minuti pezzature da kg. 0,5.

Forno Rotor: 165°/175°C - 45/50 minuti pezzature da Kg. 1. - 35/40 minuti pezzature da kg. 0,5.

A fine cottura appendere capovolti con gli appositi ganci e lasciati raffreddare per 9 - 10 ore prima di effettuare il confezionamento.