



TOP LIEVITATI

ALTA QUALITÀ
FACILITÀ DI UTILIZZO
RISULTATI GARANTITI

MIX PASTICCERIA





GLF offre una ricca gamma di semilavorati studiati per le specifiche esigenze del pasticciere. Ricette ispirate alla tradizione artigianale italiana, senza dimenticare contenuti innovativi e di servizio. Solo le migliori materie prime, accuratamente selezionate e bilanciate per ottenere sempre risultati ottimali in termini di prestazioni in fase di lavorazione e risultati sul prodotto finito:

**GARANZIA DI
RISULTATI COSTANTI**

**PRODOTTI FINITI
DI ALTISSIMA QUALITÀ**

FACILITÀ DI UTILIZZO

**VERSATILITÀ
E OTTIMIZZAZIONE**

TOP LIEVITATI

Top Lievitati è il nuovo mix firmato GLF per la produzione di **grandi lievitati da ricorrenza** conformi alle vigenti disposizioni di legge (D.M. 22 luglio 2005). È un prodotto completo poiché contiene già al suo interno **lievito naturale**, per una pasticceria a lunga lievitazione che evoca i sapori della tradizione: gusto ricco, profumo intenso, grande sofficità, tipica alveolatura. Lo speciale enzima "fresh" con azione anti-staling supporta al meglio la conservazione dei lievitati nel contrastare il fenomeno del rafferramento, assicurando una **freschezza prolungata nel tempo**.

Top Lievitati non è solo in linea con la migliore tradizione artigianale, è anche un prodotto innovativo pensato per rispondere ai moderni trend di consumo. Infatti, la sua esclusiva ricetta prevede solo aromi naturali - per un'etichetta più pulita - e non contiene latte: è quindi adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per **vegani**. Estremamente versatile, può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.

Disponibile in sacco da 10 kg, Top Lievitati è un mix di **facile utilizzo**, appositamente creato per semplificare il lavoro dell'artigiano nella delicata preparazione della pasticceria lievitata.

CONTIENE LIEVITO NATURALE

GRANDE FACILITÀ DI UTILIZZO

SHELF-LIFE PROLUNGATA

CON AROMI NATURALI

ADATTO ANCHE PER RICETTE VEGANE



PANETTONE

PREIMPASTO

600 g	Top Lievitati
200 g	Farina W 350
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro

Lavorare **Top Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, poi inserire il burro ammorbidito. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

1.451 g	Preimpasto
400 g	Top Lievitati
80 g	Acqua
150 g	Zucchero semolato
50 g	Miele
1	Bacca di vaniglia
150 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro
300 g	Uvetta sultanina
300 g	Scorze di agrumi canditi

Lavorare il preimpasto con **Top Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Pirlare e porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Lasciare asciugare fino a che non si formi una leggera pelle in superficie, praticare il taglio a croce e mettere al centro una noce di burro. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- **1.000 g per 55 minuti**
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **750 g per 45 minuti**
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **500 g per 35 minuti**
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)





COLOMBA

PREIMPASTO

600 g	Top Lievitati
200 g	Farina W 350
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro morbido

Lavorare **Top Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, infine inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale della pasta.

IMPASTO

1.451 g	Preimpasto
400 g	Top Lievitati
80 g	Acqua
150 g	Zucchero semolato
50 g	Miele
1	Bacca di vaniglia
150 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro morbido
600 g	Scorze di agrumi canditi

Lavorare il preimpasto con **Top Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Inserire la frutta leggermente riscaldata.

Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto. Spezzare l'impasto e formare le colombe nell'apposito stampo con il metodo a croce o suddividendo la pasta in 3 parti. Porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granella. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- **1.000 g per 55 minuti**
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **750 g per 45 minuti**
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **500 g per 35 minuti**
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)



VENEZIANA

PREIMPASTO

600 g	Top Lievitati
200 g	Farina W 350
1 g	Lievito di birra
350 g	Acqua
100 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro morbido

Lavorare **Top Lievitati**, farina, lievito di birra, acqua e tuorlo per 15 minuti circa fino ad ottenere una pasta liscia ed asciutta, poi inserire il burro morbido. Lasciar lievitare a 24-26°C per 10/12 ore o comunque fino alla quadruplicazione del volume iniziale.

IMPASTO

1.451 g	Preimpasto
400 g	Top Lievitati
80 g	Acqua
150 g	Zucchero semolato
50 g	Miele
1	Bacca di vaniglia
150 g	Tuorlo d'uovo cat. A
200 g	Burro morbido

Lavorare il preimpasto con **Top Lievitati** e acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere zucchero, miele e aromi, lasciarli assorbire e unire i tuorli. Una volta assorbiti, unire il burro morbido e lavorare fino ad ottenere una pasta morbida ma tenace. Lasciar puntare la pasta in cella di lievitazione a 30°C per circa 1 ora o comunque fino a che non si sarà mossa di 2 cm dal segno fatto in precedenza. Pirlare, inserire nell'apposito stampo e porre in lievitazione per 3-5 ore fino alla triplicazione del volume iniziale. Glassare e decorare con mandorle, zucchero a velo e in granella. Cuocere in forno statico a 180°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- **1.000 g per 55 minuti**
(45 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **750 g per 45 minuti**
(35 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)

- **500 g per 35 minuti**
(30 a valvola chiusa e 5 a valvola aperta)

GLASSA

1.000 g	Glassa
600 g	Albume

Miscelare in planetaria con foglia gli ingredienti. Lasciar riposare la glassa per almeno 1 ora prima di utilizzare.

PANDORO

PREIMPASTO

400 g	Top Lievitati
400 g	Farina W 360
20 g	Lievito di birra
50 g	Acqua
300 g	Uova intere
200 g	Burro

Lavorare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

SECONDO IMPASTO

1.370 g	Primo impasto
600 g	Top Lievitati
350 g	Uova intere
200 g	Zucchero semolato
400 g	Burro

Lavorare il primo impasto con **Top Lievitati** e 250 g di uova. Dopo circa 10 minuti, aggiungere in 2 volte altri 100 g di uova, lasciando assorbire. Una volta ottenuta una pasta liscia ed asciutta (velo), aggiungere lo zucchero e subito dopo il burro morbido. Porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 3 ore circa o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

EMULSIONE

600 g	Burro
450 g	Zucchero a velo
q.b.	Aroma vaniglia
250 g	Uova intere

In planetaria attrezzata con foglia, impastare burro morbido, zucchero a velo e aroma vaniglia, poi aggiungere le uova poco alla volta fino a farle incorporare. Riporre l'emulsione in frigo.

IMPASTO

2.920 g	Secondo impasto
1.000 g	Top Lievitati
400 g	Uova intere
100 g	Burro di cacao

Lavorare il secondo impasto con Top Lievitati e 250 g di uova. Dopo circa 10 minuti, inserire la restante parte delle uova in 2 volte, lasciandoli assorbire e impastare fino ad ottenere una pasta asciutta con una maglia glutinica perfetta. Unire l'emulsione in 3 volte, lasciandola assorbire, poi inserire il burro di cacao grattugiato (temperatura finale dell'impasto: max 26°C). Lasciar puntare a temperatura ambiente (20°C) per 40 minuti, pirlare, inserire nell'apposito stampo e lasciare lievitare a 24-25°C per 12-14 ore o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale. Cuocere in forno statico a 170°C o in forno ventilato/rotor a 160°C a seconda della pezzatura:

COTTURA

- **1.000 g per 60 minuti**
(50 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
- **750 g per 50 minuti**
(40 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)
- **500 g per 40 minuti**
(30 a valvola chiusa e 10 a valvola aperta)





CROISSANT

IMPASTO

- 1.000 g **Top Lievitati**
- 1.000 g Farina W 330
- 180 g Zucchero
- 20 g Sale
- 150 g Uova intere
- 100 g Lievito di birra
- 800 g Acqua fredda
- 100 g **Crystal Melange Cream**

Per la sfogliatura:

- 1.000 g **Essenza Melange 50%**

Impastare tutti gli ingredienti a media velocità per 12 minuti circa. Lasciar puntare la pasta per 30 minuti a temperatura ambiente poi assottigliare lo spessore con la sfogliatrice a 2 cm e raffreddare in frigo per circa 1 ora. Laminare con **Essenza Melange** dando 2 pieghe a 4. Stendere la pasta, tagliare i croissant, arrotolare e far lievitare a 28°C per circa 90 minuti. Lucidare e cuocere a 170°C per 15 minuti a valvola chiusa e 3-4 minuti con valvola aperta.

BRIOCHE

IMPASTO

- 1.000 g **Top Lievitati**
- 280 g Acqua
- 40 g Miele
- 100 g Uova intere
- 50 g Lievito di birra
- 100 g **Crystal Melange Cream**

CROQUALINE

- 100 g **Crystal Melange Cream**
- 120 g Zucchero
- 120 g Farina
- q.b. Colore marrone in polvere

Impastare **Top Lievitati**, acqua, uova, miele e lievito di birra per circa 10 minuti, poi aggiungere la melange e terminare l'impasto (liscio e asciutto). Far puntare la pasta a temperatura ambiente per 20 minuti, spezzare e tornire quindi porre in lievitazione a 30°C UR 75% per 60 minuti circa. Adagiare sopra un disco di croqualine e cuocere a 180°C per 15 minuti. Per il croqualine, impastare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti e stendere tra due fogli di carta da forno. Riporre in congelatore e tagliare da congelato.



TABELLA DOSI PANETTONE

Con un sacco di Top Lievitati è possibile ottenere 10 dosi.

PREIMPASTO	1 dose	2 dosi	3 dosi	4 dosi	5 dosi*	6 dosi	7 dosi	8 dosi	9 dosi	10 dosi**
TOP LIEVITATI	600	1.200	1.800	2.400	3.000	3.600	4.200	4.800	5.400	6.000
FARINA W 350	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
ACQUA	350	700	1.050	1.400	1.750	2.100	2.450	2.800	3.150	3.500
TUORLO D'UOVO CAT. A	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1.000
BURRO AMMORBIDITO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
LIEVITO DI BIRRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TOTALE	1.451	2.902	4.353	5.804	7.255	8.706	10.157	11.608	13.059	14.510

IMPASTO

PREIMPASTO	1.451	2.902	4.353	5.804	7.255	8.706	10.157	11.608	13.059	14.510
TOP LIEVITATI	400	800	1.200	1.600	2.000	2.400	2.800	3.200	3.600	4.000
ACQUA	80	160	240	320	400	480	560	640	720	800
ZUCCHERO	150	300	450	600	750	900	1.050	1.200	1.350	1.500
MIELE	50	100	150	200	250	300	350	400	450	500
TUORLO D'UOVO CAT. A	150	300	450	600	750	900	1.050	1.200	1.350	1.500
BURRO AMMORBIDITO	200	400	600	800	1.000	1.200	1.400	1.600	1.800	2.000
UVETTA SULTANINA	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
SCORZE DI AGRUMI CANDITI	300	600	900	1.200	1.500	1.800	2.100	2.400	2.700	3.000
BACCA DI VANIGLIA	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb	qb
TOTALE	3.081	6.162	9.243	12.324	15.405	18.486	21.567	24.648	27.729	30.810

*mezzo sacco

**sacco intero

Pallettizzazione

CODICE	CONFEZIONE	PESO	PALLETTIZZAZIONE
DP03DE	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)